



<http://chefadel55.ahlamontada.com>



cher adel

م. فاطمة

١٠٠ صنف من الخضراوات الطازجة

تأليف

chefadel55

موقع فن الطهي



إرشادات عامة

- تستعمل الثمار الناضجة الطازجة والتي فى حالة جيدة
وتستبعد أى ثمار تالفة أو غير ناضجة لضمان إعداد طبق شهى ومغذٍ
من الخضراوات .

- تتبعى الطرق المعتادة فى التنظيف مثل إزالة جوانب الفاصوليا
وتقطيعها إلى قطع أصغر وكذلك تفصيل البازلاء وإزالة حراشف
الخرشوف والزغب من القلب ودعكه فى الوسط بالليمون وكحت
الكوسة بدلاً من تقشيرها للحفاظ على الفيتامينات ويؤثر عليها .

- تغسل الخضراوات جيداً قبل تقطيعها .

- تستعمل سكين مطلية لامةة أو استانلس ستيل حتى لا يتفاعل
المعدن مع الفيتامينات ويؤثر عليها .

- لا تنقع معظم الخضراوات فى الماء قبل الطهى إلا فى بعض
الحالات مثل البطاطس والخرشوف والباذنجان مع إضافة الملح أو
الليمون حتى لا يتغير لونها وذلك لتقليل فقد الفيتامينات فى ماء
القع .

- كلما أمكن التقطيع إلى قطع كبيرة كان أفضل للحفاظ على
أكبر قدر من الفيتامينات وتقليل فقدتها أثناء الطهى وتقطع مثل
الاستعمال مباشرة أو توضع فى الثلاجة مع تغطيتها لحين
استخدامها .



جميع حقوق الطبع محفوظة

الطبعة الأولى

١٤٢٣ هـ - ٢٠٠٢ م

- تطهى الخضراوات أو تسلق فى الماء المغلى لأنه يساعد على الاحتفاظ بأكبر قدر من المحتوى الغذائى والفيتامينات فى حين أن الماء البارد يسمح بفقد أكبر فى محتواها .

- إضافة بيكربونات الصوديوم للحفاظ على لون بعض الخضراوات مثل البسلة والفاصوليا يعمل على تلف بعض الفيتامينات لذلك يفضل عدم إضافة هذه المادة ويمكن بدلاً من ذلك ترك الإناء بدون غطاء عند سلقها للحفاظ باللون الطبيعى .

- كثرة تسخين وغلى الخضراوات يفقدها الكثير من قيمتها الغذائية لذلك يمكن تسخين الكمية التى ستستعمل فقط .

- عند إعادة تقديم بعض الخضراوات يكتفى بتسخينها فقط ويجب عدم غليها مثل السبانخ التى تعمل فى هذه الحالة على ترسيب أملاح الإكسالات فى صورة معقدة مما يضر بالصحة وكذلك الملوخية لأنه تتكون بها بعض المواد الضارة عند إعادة غليها .

- عند قلى الخضراوات أو تحميرها مثل الباذنجان والبطاطس والقريبط وغيرها توضع على ورق ماص حتى يتشرب الورق المادة الدهنية الزائدة .

سلق الخضراوات

- تسلق الخضراوات فى كمية قليلة من الماء المغلى المضاف إليه قليلاً من الملح ويترك الإناء مكشوقاً للحفاظ على اللون الأخضر الطبيعى للبسلة والفاصوليا والكوسة وتغطى باقى الخضراوات .
- للمحافظة على لون الخرشوف الفاتح تضاف ملعقة كبيرة من

عصير الليمون أو الخل لكل ٤ لترات من الماء المغلى عند السلق ويمكن إضافة ملعقة من الدقيق مع ضرورة إبقاء الخرشوف مغموراً حتى سطح السائل وذلك بوضع غطاء أو ثقل عليه .

- بعد إتمام عملية السلق ترفع الخضراوات وتشطف فوراً بالماء البارد حتى لا تستمر فى النضج وهى ساخنة أو تسلق إلى درجة أقل من النضج المطلوب وتترك ساخنة .

- يستخدم ماء سلق الخضراوات فى عمل أطباق من الحساء أو يستخدم عند استكمال الطهى وذلك لاحتوائه على كمية كبيرة من الفيتامينات .

فول أخضر بالكزبرة والحمص

المقادير :

٣ ملاعق زيت زيتون - كجم فول أخضر - ٣ بصلات مقطع إلى جوانح - ١٠ فصوص ثوم مدقوق - كوب حمص مسلوقة - كوب عصير ليمون - ٢ كوب كزبرة مفرومة - ٢ كوب طماطم مكعبات - ملح - فلفل - كمون - بهارات .

الطريقة :

- نضع الزبدة فى إناء على النار وعندما يحمى نضيف إليه البصل المقطع إلى ترنشات والثوم المدقوق وبعد بضع دقائق نضيف حبوب الفول الأخضر .

- عندما يبدأ لون الحبوب بالتغير نضيف مكعبات الطماطم والحمص والبهارات وتقلب المواد بعضها مع بعض ثم يغطى الإناء ويترك لمدة عشرين دقيقة على نار متوسطة الحرارة .

- بعد ذلك تضاف الكزبرة وتخلط جيداً مع باقى المواد وعندما نرى أنها بدأت تلتصق فى قاع الإناء نضيف عصير الليمونة ونحرك.
- يُترك الإناء على النار لمدة ربع ساعة وبعدها يكون الفول قد نضج فتقدم ساخنة أو باردة .

فول أخضر مقلى

المقادير :

٣ ملاعق زيت زيتون أو نباتى - نصف كجم فول أخضر - ٣ بصلات مقطعة ترنشات - ملعقة ثوم مدقوق - ٣ أكواب طماطم - ملح - فلفل - بهارات .

الطريقة :

- يغسل الفول الأخضر جيداً ثم يقطع إلى مربعات متوسطة ومتشابهة الحجم وتنزع منه خلال هذه العملية الخيوط الموجودة فى كل حبة .

- نضيف الزيت فى إناء على النار وعندما يحمى نضيف إليه البصل المقطع إلى ترنشات ثم الثوم المدقوق وبعد دقائق يضاف الفول الأخضر .

- عندما يبدأ لون الفول بالتغير نضيف الطماطم والبهارات .
- نضع غطاء على الإناء ونتركه لمدة ربع ساعة على النار لإخراج الباقي من الطماطم .

- بعد مرور ذلك الوقت نضيف الماء إلى المواد كلها ونحركها



على نار متوسطة دون غطاء حتى ينضج الفول وينخفض مستوى الماء وتقدم باردة .

فطائر السبانخ

المكونات :

٣ أكواب دقيق - ثلاثة أرباع كوب زيت - كوب ماء - ملعقة خميرة - ٢ بصلة كبيرة مفرومة ناعماً - ٢ ملعقة سماق - ١ كوب عصير ليمونة - نصف كوب زيت زيتون .

الطريقة :

- نصنع عجينة متماسكة من الطحين والزيت والماء والخميرة ورشة الملح .

- نترك هذه العجينة ترتاح فى مكان معتدل الحرارة ونضع عليها قطعة قماش مبللة وإلا جف سطحها ثم تقطع العروق من السبانخ وتغسل ثلاث مرات مع استعمال المطهر فى المرة الثانية ثم يفرم ويعصر ويخلط مع البصل والصنوبر والسماق وعصير الليمون وزيت الزيتون .

- ترق العجينة على الطاولة وتقطع فيها دوائر صغيرة أو كبيرة حسب الطلب وذلك باستعمال المقطع المناسب ونوزع الحشوة على هذه الدوائر ثم تغلق الجهات الثلاث نحو الوسط بشكل نحصل معه على مثلث ثم نخبزهم .

- نستطيع استبدال حشوة السبانخ بحشوة لحمة أو كشك أو جبنة .



ضلوع سلق بالطحينة

المقادير:

كجم سلق - ٤ أكواب طحينة - ٢ ملعقة صنوبر مقلّى - نصف كوب زيت زيتون .

الطريقة:

- يغسل السلق جيداً ويستعمل لذلك المطهر .

- لا بد من التنظيف الجيد لأوراق السلق وذلك للتأكد من خلوها من الحشرات .

- نفصل الورق عن الضلوع وننزع من الأخيرة الخيوط الموجودة على طولها ونقطعها إلى مربعات متوسطة ومتشابهة الحجم .

- تسلق هذه القطع في الماء وعندما تنضج تصفى وتوضع على قطعة قماش لتجف تماماً ولا نعصرها بالأيدي حتى لا تتكسر وكلما ازدادت جفافاً كلما حصلنا على نكهة أفضل فيما بعد .

- تخلط هذه المربعات مع الطحينة وتسكب في إناء ويوضع على سطحها زيت الزيتون والصنوبر المقلّى .

سبانخ مقليه مع الحمص

المقادير:

٣ ملاعق زيت زيتون - ٣ ملاعق بصل مقطع ترششات - ثوم

مدقوق - ربع كيلو لوبيا مسلوقة - كوب من كل من برغل خشن وحمص مسلق - ٢ كوب طماطم مكعبات - كوب ماء - ملح - قرقة - كمون .

الطريقة:

- نضع الزيت في إناء على النار وعندما يحمى نضيف البصل والثوم .

- بعد قليل نضيف اللوبيا المسلات الخضراء المسلوقة .

- نحرك اللوبيا جيداً ونضيف إليها بعد خمس دقائق من التحريك المستمر مكعبات الطماطم والبهارات وتقلب المواد بعضها مع بعض .

- نضع غطاء على الإناء للحصول على خواص الطماطم بطريقة سريعة .

- ينتقع في هذا الوقت البرغل الخشن لمدة ربع ساعة في ماء بارد ثم يصفى جيداً ويضاف مع الحمص اللوبيا وتقلب المواد ويضاف الماء .

- يترك المزيج على النار من دون غطاء لمدة عشرين دقيقة حتى ينخفض مستوى الماء ثم يقدم ساخناً وبجانبه البصل الأخضر أو الناشف .

مسبحة الفقراء

المقادير:

٢ ملعقة



لنوع بابس .
الطريقة :

• تهرس البطاطس بالشوكة للحصول على عجينة متماسكة .
 • تقطع الطماطم إلى مكعبات صغيرة وكذلك الخيار ولكن بلا تقشير .

يضاف البطاطس والطماطم والخيار والتفاح والبقدونس وعصير الليمونة والثوم المدقوق ونصف كمية الزيت وتدعك المواد من جديد .

• يسكب المزيج في إناء طويل ويزين بشرائح الطماطم وقطع البيض المسلوق ويسكب على وجهه ما تبقى من زيت الزيتون .

فطر حب بالكزبرة

المقادير :

٣ ملاعق زيت زيتون - ٢ بصلة مقطعة جوانح أو ترنشات -
 ١ فصوص ثوم مدقوق - علبه فطر معلب - كزبرة مفرومة ناعمة -
 نصف كوب عصير حامض - ملح حسب الرغبة - بهارات .

الطريقة :

• نضع الزيت في إناء على النار وأول ما يسخن نضيف البصل المقطع إلى ترنشات ثم الثوم المدقوق .

• بعد بضع دقائق نضيف الفطر الحب والكزبرة المفرومة فرماً ناعماً .

بطاطس مع الخضار

ثوم مدقوق - كوب طماطم مكعبات - كوب باذنجان مكعبات - كوب
 كوسة مكعبات - كوب ماء - ملح - فلفل - كمون .

الطريقة :

• سميت هذه الطبخة بمسحة الفقراء لعدم وجود لحم بها .
 • نضع الزيت في إناء على النار وعندما يحمر نضيف عليه البصل والثوم .

• بعد مرور بضع دقائق نضيف مكعبات طماطم وتقلب المواد بعضها مع بعض ثم نضيف الملح لمساعدة الطماطم على إخراج صلتها ونغطي الإناء ونتركه على النار مدة عشر دقائق .

• يضاف بعد ذلك مكعبات الكوسة والباذنجان وكوب من الماء .
 • يجب أن يكون حجم مكعبات الباذنجان والكوسة متماثلاً للحصول على شكل جيد .

• بعد مرور حوالي نصف ساعة أو عند نضوج كامل الخضار تقدم أو تترك حتى تبرد وتقدم في حينها .

بطاطس حارة مع الخضار

المقادير :

نصف كوب عصير ليمون - ك بطاطس مسلوقة - ٢ بصلة
 مفرومة فرماً ناعماً - ملعقة ثوم مدقوق - ٢ كوب طماطم مكعبات -
 كوب خيار مكعبات - ٣ ملاعق كبيرة بقدونس مفرومة - بهارات -
 شطة - فلفل - ملح - نصف كوب زيت زيتون - ٢ ملعقة كبيرة



- يجب أن تنضج المواد بعضها مع بعض في نفس الوعاء للاستفادة من تبادل النكهات .

ورق عنب بالزيت

المقادير :

نصف كوب زيت - نصف كجم ورق عنب - واحد ونصف كوب أرز - نصف ك طماطم - ليمونة - حزمة بقدونس مفرومة - ملح - قرفة - كمون .

الطريقة :

- يغسل ورق العنب جيداً ثم يغمر بالماء ويوضع على النار حتى ينضج .

- ينقى الأرز ويغسل ثم ينقع بماء فاتر لمدة نصف ساعة ويصفى بعد ذلك جيداً ثم يمزج مع البقدونس والطماطم ونصف كمية الليمون وزيت الزيتون والبهارات .

- نضع القليل من الحشوة في كل ورقة ونلفها بشكل أصابع صغيرة .

- نضع شرائح بطاطس في قاع الإناء ونبدأ بصف ورق العنب عليها ونستعمل البطاطس لتكون حماية لورق العنب أو غيره من شدة النار خاصة للطبقة السفلى التي تنضج قبل الطبقات العليا .

- يغمر الورق بماء يغلى وقد أضفنا إليه النصف الثاني من عصير الحمض ويغطى بصحن وضع عليه إناء ثاني مملوء .. يشكل

- تقلب المواد بعضها مع بعض وعندما نشعر أنها بدأت تلتصق بقاء الإناء نضيف عصير الحمض ونحرك جيداً .
- بعد بضع دقائق نضيف الملح إذا لزم الأمر وتقدم فوراً وهى ساخنة أو باردة حسب الرغبة .
- نستطيع تطبيق هذه الطريقة على الجوانح أو الكبد .

قلقاس الطحينة

المقادير :

كجم قلقاس - ٣ ملاعق زيت زيتون - ٢ بصلة مقطعة إلى ترنشات - كوب حمص مسلوق - ٦ أكواب سلطة طحينة

الطريقة :

- يقشر القلقاس ويقطع إلى مكعبات صغيرة ومتشابهة الحجم .
- يوضع الزيت في (إناء) على النار وعندما يحمى يضاف إليه البصل .

- عندما يحمر البصل نضيف إليه القلقاس ويقلب بالزيت مع البصل .

- بعد مرور عشر دقائق نضيف الحمص المسلوق والطحينة ولا نتوقف عن التحريك .

- نلاحظ أن الطحينة تشتد ويظهر على سطحها طبقة من الزيت يجب أن نزيلها وعندما ينضج القلقاس نطفئ النار ونسكب الوصفة في إناء ونتركها تبرد وتقدم .

نقلأ على الصحن للحفاظ على شكل ورق العنب .
- يوضع الإناء على نار متوسطة الحرارة لمدة نصف ساعة .

ورق سلق محشو

المقادير :

ملعقة ثوم مدقوق - نصف كيلو ورق سلق - نصف كجم
صلبوع بالطحينة - كوب أرز متقوق ومصفى - نصف كوب بقدونس
مفروم - ملعقة نعناع مفروم فرماً ناعماً - ٢ ملعقة بصل مفرومة -
ثلاثة أرباع كوب زيت زيتون - ملح - كمون - فلفل .

الطريقة :

- يشوح البصل فى الزيت وعندما يصفر نضيف الثوم وبعد
بضع دقائق نضيف الأرز .

- يقلب الأرز مع البصل والثوم ثم يضاف الحمص المسلوق
والبهارات المذكورة وبعد بضع دقائق نضيف الكزبرة ونحرك وعندما
نرى أن المواد ستلتصق بقاع الإناء نضيف عصير الليمونة .

- نسلق ورق السلق ثم ننشرها على طاولة التطبيق .

- نضيف البقدونس إلى الحشوة ونتبع خطوات حشو ورق
العنب .

قالب لحمة بالخضر

المقادير :

٢ بصلة مقطعة ترنشات - ١ فصوص ثوم مدقوق - ربع ٥

لحمة مفرومة خشنة - ملح - فلفل - بهارات - جوزة الطيب -
لصاف لك شرائح بالذئبان مقلية - كوب حمص مسلوق - كوب بازلاء
مخضراء - ٢ كوب طماطم تونكساسيه - كوب بطاطس مكعبات
مصفورة - كوب مرقة عظام بقر .

الطريقة :

- يشوح البصل حتى يصفر ثم نضيف إليه الثوم ثم اللحمة
المفرومة والبهارات وبقيّة المواد .

- ندهن قاع الإناء وجوانبه بالزبدة ثم نغطى داخله بقر
الباذئان على أن تكون الجهة السوداء نحو الخارج .

- نضع القسم الأول من شرائح الباذئان المقلية فوق القشر فى
القاع وعليها قسم من الحشوة ونعاد هذه العملية مرة ثانية وندخل
الصينية إلى فرن متوسط الحرارة لمدة عشرين دقيقة .

- عند إخراج الإناء نقلبه فى طبق التقديم ويقدم مباشرة .

يخنة اللحم اليونانية بالزعتر

المقادير :

٢ بصلة كبيرة مقطعة ترنشات - نصف كوب زيت نباتى - ثوم
مدقوق - ٢ كوب طماطم - نصف كجم فيليه لحم - كوب أرضى
شوكى مقطع - كوب مكعبات جبنة فيتا - نصف كوب زيتون أسود -
نصف كوب زعتر أسود مفروم - نصف كوب دقيق - ٤ أكواب مرقة
عظام لحمة .

الطريقة :

- نضع الزيت في إناء على النار وعندما يسخن نضيف إليه البصل والثوم ثم اللحم والزعر لإعطاء النكهة .
- نضيف بعد ذلك مكعبات الطماطم وثرش عليها الملح والزيتون والأرض شوكى ثم يرش الدقيق .
- عندما تبدأ المواد بالالتصاق بالقاع نضيف عصير الليمون الحامض ونحرك ثم نغمرها بمرقعة عظام البقر ونحرك جيداً .
- قبل بضع دقائق من تقديم الطبق وقبل رفعه عن النار نضيف مكعبات جبنة الفيتا ونحرك في الصلصة ثم تقدم فوراً مع البطاطس المحمرة في الفرن .

يخنة اللحم بالخضر

المقادير :

- نصف كوب زيت - بصلة مفرومة - ٣ ملاعق زبدة - ثوم مدقوق - نصف كجم لحم فيليه - ٦ حبات كوسة - كوب فطر حب كامل - وكرات مقطع - ٤ أكواب مرقعة عظام البقر - اثنتان وملعة صلصة طماطم .

الطريقة :

- تقشر رؤوس البطاطس الصغيرة ثم توضع في صينية مع الزبدة ونضيف كمية الزيت وكوبين من مرقعة عظام البقر في فرن متوسط الحرارة .



- نضع الزيت في إناء على النار وعندما يحمى نضيف إليه البصل والثوم ومن ثم الكرات والجزر المقشر والكوسة والفطر .
- وتضاف اللحم ثم يغطى الإناء وتترك لمدة عشر دقائق على نار متوسطة الحرارة حتى تتلون اللحم وتختلط نكهتها بنكهة قليه الحنظل .

- تغمر بعد ذلك جميع المواد بمرقعة عظام البقر التي ذوبنا فيها صلصة الطماطم وتترك الوصفة على النار لمدة عشرين دقيقة ثم تقدم مع البطاطس المحمرة بالفرن .

فاصوليا حمراء حارة

المقادير :

- نصف كوب زيت نباتي - ٢ بصلة مفرومة - ثوم مدقوق - لحم مفرومة خشنة - ٤ أكواب فاصوليا حمراء معلبة - ٤ ملاعق صلصة حارة - نصف كوب دقيق - ٤ أكواب مرقعة عظام - ٢ ملعقة قلب الطماطم - ملح حسب الرغبة .

الطريقة :

- اشتهرت هذه الوصفة المكسيكية الأصل وانتشرت في بلاد أوروبا الشمالية لتلائمها مع طقسها البارد كما لاقت نجاحاً في لبنان لتقاربها من وصفة يخنة الفاصوليا وبالتالي نضمها إلى عائلة اليخنات .

- نضع الزيت على النار وعندما يحمى نضيف إليه البصل والثوم .



- بعد بضع دقائق نضيف اللحم المفروم الخشن ونقلها حتى تبدأ بالتلون .

- يضاف الملح حسب الرغبة . تصفى الفاصوليا من مائها وتغسل وتضاف إلى اللحم وتقلب معها حتى تتوزع جيداً وعند استعمال الفاصوليا الحمراء الطازجة يجب نقعها ثم سلقها .

- يرش الدقيق على وجه المواد ونحرك جيداً حتى تمتصه المواد ثم تضاف المرققة إليها وتحرك حتى الحصول على الصلصة .

- يذوب قلب الطماطم في الصلصة وتضاف الصلصة الحمراء .

- تترك المواد لفترة ربع ساعة على نار متوسطة الحرارة ثم تقدم مع القليل من الكريمة الشديدة التكوين كاللبن مثلاً .

- نستطيع استبدال اللحم المفروم فرماً خشناً بلحمة موزات أو حتى استبدالها كلياً بالدجاج المقطع إلى مكعبات متوسطة ومتشابهة الحجم .

هل تعلم ؟

- انتشرت هذه الوصفة المكسيكية الأصل في كل الولايات المتحدة وكانت الطبقة الأساسية لأول المكتشفين لسهولة طبخها وسهولة إيجاد مكوناتها .

- ومعنى كلمة الشيلي هو الحر (الفليفلة الحرة) الذي يستعمل بكثافة في المكسيك ونالقه في أكثرية أطباقهم إذ يضيف إليها التكهات الجديدة والألوان الجميلة ونجده في السوق المكسيكية بأشكال مختلفة أو مدخنة .

- وتكمن التكهة الحارة بداخل الحبات في الحبوب البيضاء مما يؤدي إلى الحروق البسيطة عند لمس .

هل تعلم ؟

الكاري : هو مزيج بهارات مختلفة من أصل هندي بشكل «درة أو عجينة» .

- في الهند كل من يطهو له نسب معينة من البهارات .

- الكاري : البهارات في أوروبا لها نسب متفق عليها من أوائل القرن الثامن عشر خلال المؤتمر الدولي في باريس .

هناك عدة أشكال من الكاري : كالناعم ... والخشن ... والحار ... والشديد الحرارة .

- تختلف أشكال الكاري في منطقة الشرق الأوسط ففي «سرى لانكا» يضاف إليه اللبن أو حليب جوز الهند ... وفي لايباندا يضاف إليه عجينة الجمبرى المجفف .

كيف نجمدين خضراواتك ؟

النوع :

الباذنجان : يقشر الباذنجان ويقطع حلقات أو مكعبات حسب الرغبة ويرش بقليل من الملح للتخلص من المادة القابضة ويعصر قليلاً باليد . يقلى في الزيت حتى يصبح ذهبي اللون . ويوضع على ورقة ماصة للدهون حتى يبرد يعبأ في أكياس بلاستيك ويمكن وضعه في طبقات بينهما ورق زبد حتى يسهل استخدامه بعد

التجميد ويحكم إغلاق الأكياس .

يحفظ لمدة ٨ شهور .

البازلاء : تفحص البازلاء وتفضل البازلاء الصغيرة الخضراء الحلوة - تسلق في الماء المغلي مع تقلبها لمدة ٣ دقائق ثم ترفع وتبرد وتعبأ . تحفظ لمدة ١٢ شهراً .

الجزر : يكشط الجزر ثم يغسل ويقطع إلى مكعبات صغيرة أو حلقات أو أصابع رفيعة ويسلق في الماء المغلي لمدة ٣ - ٥ دقائق ثم يرفع ويبرد ويعبأ . يحفظ لمدة ١٢ شهراً .

السبانخ : تنقى السبانخ الطازجة وتغسل جيداً لتتصفي من مائها ثم تجهز بقطيعها بالطريقة المطلوبة تسلق السبانخ في كمية بسيطة من الماء لمدة ٣ دقائق ثم ترفع وتبرد بسرعة وتصفى جيداً من الماء ويمكن الضغط عليها باليد للتخلص من الماء ثم تعبأ .

تحفظ لمدة ٨ شهور

الفاصوليا الخضراء : تنقى الأنواع الصغيرة الجيدة تنظف من الألياف الجانبية وتقطع عرضياً أو يميل قطعاً مناسبة ثم تسلق لمدة ٣ دقائق وتبرد وتعبأ . تحفظ لمدة ١٢ شهراً .

القرنبيط : تنقى الرؤوس الجامدة البيضاء المتماسكة تقطع الأوراق الخارجية وتسلط الرأس بالماء البارد ثم تقطع إلى وريقات صغيرة تفصل عن بعضها ... تسلق لمدة ٣ دقائق مع إضافة عصير ليمونة إلى ماء السلق ليحتفظ القرنبيط باللون الأبيض ثم تبرد وتعبأ . تحفظ لمدة ٨ شهور .



الملوخية : تغسل الملوخية جداً وتقطف وتترك لتجف ثم تفرى ناعماً كالعتاد . تضاف كمية بسيطة من الماء أو الحساء المغلي (٣ - ٤) ملاعق كبيرة لكل ربع كيلو ملوخية وتقلب جيداً حتى تماسك ناعماً في أكياس أو علب بلاستيك وتجمد . تحفظ لمدة ٨ شهور .

ورق العنب : ترص الأوراق واحدة بواحدة فوق بعضها في ورق المونيوم ... يطن من الداخل بورق زبدة ويحكم إغلاقها ثم توضع في أكياس بلاستيك وتغلق .

عند الاستعمال توضع الأوراق في قليل من الماء المغلي وهي مجمدة لمدة ٣ - ٥ دقائق ثم تتبع الطريقة المعتادة في الحشو . تحفظ لمدة ٢ شهر .

باذنجان نسواز على الطريقة الفرنسية

المقادير :

٤ باذنجان - كيلو طماطم حلقات - نصف ك بصل حلقات - ملعقتا زيتون أسود - ملعقتا زيت - حزمة شبت - ملح - فلفل - بهارات حسب الرغبة .

الطريقة :

- يقطع الباذنجان حلقات طولية مع عدم فصلها من أسفل بحيث تبقى متصلة ببعضها .
- توضع حلقات الطماطم ثم حلقات البصل ثم حلقات



في صينية ويرش الوجه بقليل من الجبن المبشور ثم تزع الصينية في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه .

بازنجان « حكمور » بالفلفل الأخضر

المقادير:

كيلو باذنجان رومى متوسط الحجم - ربع كيلو فلفل رومى اخضر - ثمرتان من الطماطم - ملعقة عصير ليمون - بصلة متوسطة حلقات - ٢ كوب من الشوربة - ملح - فلفل - كمون - بهارات .

الطريقة:

يقشر الباذنجان ويقطع مكعبات متوسطة الحجم ويقطع الفلفل الحلقات متوسطة السمك .

- تتبل البصلة بالملح والفلفل والكمون ثم تقلب مع الباذنجان والفلفل والبصل في طبق فرن وتضاف الشوربة .

- ترص حلقات الطماطم على الوجه ويزج الطبقة في فرن بدون غطاء حتى ينضج الباذنجان ويحمر الوجه .

بامية بالبصل القاورمة (١)

المقادير:

كيلو باذنجان رومى متوسط الحجم - ربع كيلو فلفل رومى اخضر - ثمرتان من الطماطم - ملعقة كبيرة عصير ليمون - بصلة متوسطة ترشات - كوبان من الشوربة - ملعقة كبيرة زيت - فصوص ثوم مفرى - ملح - فلفل - كمون .

الباذنجان ثم ترص في طبق فرن على فرشاة من البصل الباقي وتحمل بأعواد الشبت بين حلقات الباذنجان ويحبب الزيتون الأسود .

- يرش على الوجه زيت الزيتون والملح والفلفل ويزج القالب في فرن شديد الحرارة مع تفتن الوجه لمدة عشر دقائق ثم تهدأ النار حتى يتم النضج .

جواتان الباذنجان

المقادير:

كيلو باذنجان رومى - نصف كجم لحم معصج - كوب بشاميل - بيضتان - ثمرتا طماطم - ثمرة فلفل رومى - ملعقة كبيرة جبن رومى مبشور - ملعقة كبيرة بقدونس - بصلتان - ملح - فلفل .

الطريقة:

يشق الباذنجان نصفين طولياً مع الاحتفاظ بالقشرة سليمة ويرش بقليل من الملح ويترك نصف ساعة ثم يشطف .

- يوضع الباذنجان في صينية تزع في الفرن حتى يلين الباذنجان نوعاً ما ثم يترك لتهدأ حرارته .

- يزال لب الباذنجان بحرص بالملعقة ويهرس ويحتفظ بالقشرة سليمة ثم يضاف إلى اللحم المعصج التبل والجبن الرومى المبشور والبشاميل والبيض المخفوق وتبل الخليط بالملح والفلفل ويضاف البقدونس المفرى والفلفل والطماطم المقطعة قطعاً صغيرة .

- يعاد ملاً قشر الباذنجان المخلى بالحشو السابق إعداده ويرص

بامية بورانى

المقادير:

١ كيلو بامية - نصف كيلو لحم مفروم معصج - كيلو طماطم عصير - ملعقة كبيرة بقسماط للوجه .

الطريقة:

١ - تغسل البامية فى السمن ثم ترفع على ورقة ماصة للدهون .

٢ - يدهن طاجن بقليل من السمن وترص فيه البامية بالتبادل مع اللحم المعصج حتى ينتهى المقدار بحيث تكون الطبقة الأخيرة من البامية ثم يصب عصير الطماطم ويزج الطاجن فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويرش الوجه بالبقسماط الناعم ثم يعاد الطاجن الى الفرن حتى يتورد سطحه .

بامية نى فى نى

المقادير:

كيلو بامية خضراء - كيلو عصير طماطم - بصلة متوسطة مفرية - ملعقة صغيرة ثوم مفرى - شوربة لحم أو دجاج - ملح - فلفل .

الطريقة:

توضع البامية فى إناء مع عصير الطماطم والبصل والثوم المفرى وترفع على النار وتترك لتغلى ثم تهدأ النار بعد إضافة الشوربة وتترك حتى تنضج ويضبط الطعم بالملح والفلفل .

الطريقة:

- يقشر الباذنجان ويقطع مكعبات متوسطة الحجم ويقطع الفلفل حلقات متوسطة السمك .

- تبسل البصلة بالملح والفلفل والكمون ثم تغلى مع الباذنجان والفلفل والبصل فى طبق فرن وتضاف الشوربة .

- ترص حلقات الطماطم على الوجه ويزج الطبق فى فرن بدون غطاء حتى ينضج الباذنجان ويحمر الوجه .

بامية بالبصل القاومة (٣)

المقادير:

كيلو بامية خضراء طازجة - نصف كيلو طماطم مقشرة مكعبات - نصف كيلو بصل قاومة صغير - ملعقة كبيرة زيت - نصف ملعقة صغيرة ثوم مفرى - ملح - فلفل .

الطريقة:

١ - تجهز البامية كالمتاد .

- يشوح البصل فى الزيت حتى يصفر لونه يضاف الثومة والبامية ويقلب لمدة دقيقة واحدة ثم تضاف الطماطم ويقلب الخليط لمدة دقيقتين .

- يضاف كوب من الماء حتى تغلى البامية ثم تهدأ النار وتترك حتى تنضج مع ضبط الطعم بالملح والفلفل .

الطريقة :

تقطع رؤوس السبانخ بطول ١٠ سم تقريباً وتغسل جيداً ثم
تسلق وتترك في قليل من الماء ويحفظ بالأوراق لإعداد صنف
الطبخ فرن .

يقلب عصير الطماطم في قطعة زبد ثم يضاف اللحم المعصج
والحمص المسلوق ويترك حتى يتسبك .
تضاف الطماطم باللحم إلى السبانخ ويغلى الوجه بحلقات
الطماطم ثم تزج في فرن متوسط الحرارة مع التغطية ويمكن إضافة
قليل من الماء لو احتاج الأمر .
يرفع الغطاء بعد تمام النضج ويترك الطبق في الفرن خمس
دقائق حتى يحمر ويقدم ساخناً .

فطيرة السبانخ بالجبن الربيكونا

المقادير :

مقدار من عجينة التارت - نصف كيلو أوراق سبانخ طازجة -
ربع كيلو جبن ريكوتا - ملعقتان كبيرتان جبن شيدر - نصف كوب
زيت - نصف كوب لبن - ملعقة زبد - ذرة جوز طيب .

الطريقة :

لجهاز صينية أو قالب الفطيرة ويدهن بالزبد ثم توضع العجينة

قالب السبانخ بالبشاميل

المقادير :

نصف كيلو سبانخ - ملعقة زبدة كبيرة - فسان من الثوم
المفري - كوب بشاميل - ملعقة جبن رومي مبشور .

الطريقة :

تقطع السبانخ قطعاً مناسبة وتسلق في الماء المغلي المملح
حتى تنضج ثم تصفى من ماء السلق .
يحمّر الثوم في قطعة من الزيت وتضاف السبانخ ويقلب
الخليط حتى يتشرب كل السائل .
يضاف الجبن الرومي المبشور إلى البشاميل ويقلب ويضاف
الملح .

تدهن صينية فرن بالزبد وتوضع فيها السبانخ ثم البشاميل
وتقلب وتوضع على السطح قطع الزيت ثم تزج في الفرن .

رؤوس السبانخ بالحمص والعصا

المقادير :

كيلو سبانخ رؤوس فقط - ربع كيلو لحم معصج - كوب
عصير طماطم - ملعقة زبد كبيرة - ملعقتان كبيرتان حمص
مسلوق .



ويضغط عليها من القاع والجوانب وتخرم بالشوكة حتى لا ترتفع أثناء النضج .

- تفرى السبانخ وتضرب في الخلاط مع الجبن الريكوتا وتضاف جوزة الطيب والملح والفلفل .

- يضاف الدقيق إلى الزيت ويقلب على النار حتى يصبح ذهبي اللون فيضاف اللبن ويقلب مع الدقيق حتى يغلى فيرفع من فوق النار ويترك ليهدأ .

- تضاف المقادير الباقية وتخفق ثم تصب على الفطيرة وترج في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتقدم ساخنة .

دقية السبانخ بكبد الدجاج والبيض

المقادير :

كيلو سبانخ - نصف كبد دجاج - ٤ بيضات - نصف كوب لبن - عصير ليمون - ملح - فلفل .

الطريقة :

تغسل السبانخ جيداً وتسلق وتصفى من الماء ثم تقطع بسكين حادة .

- يخفق البيض جيداً ويتبل بالملح والفلفل ثم يضاف إليه اللبن وعصير الليمون .

- يدهن قالب أو صينية فرن بالزبد جيداً من جميع الجوانب ثم تصب فيها ثلاثة أرباع كمية البيض المخفوق مع تحريك الوعاء حتى

يغلى البيض جميع الجوانب بانتظام .

- يغسل الكبد ويتبل بالملح والفلفل ثم يحمر في قطعة من

الزبد .

- يملأ قاع الصينية بالكبد المحمر ثم تضاف السبانخ ثم بقية

البيض على الوجه وترج في فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه وتقلب على طبق التقديم وتجميل ببقية الكبد المحمر وتقدم ساخنة .

أقراص البيض بالسبانخ والعصاج

المقادير :

كيلو سبانخ - ٦ بيضات أو أكثر - ملعقتان متوسطتان من الزبد ربع كعصاج - ملعقة كبيرة جبن رومي مبشور - ملح - فلفل .

الطريقة :

تقطع السبانخ قطعاً رقيقة وتغسل جيداً ثم تسلق في قليل من الماء ثم تصفى .

- تضاف السبانخ إلى العصاج وتقلب ، تسقى بالماء المتبقى من السلق وتبل حتى تشرب الماء كله .

- تغرف السبانخ في طبق فرن ثم تعمل حفر بالملعقة وتكسر بيضة في كل حفرة وتبل بالملح والفلفل .

- توضع في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع الساعة حتى ينضج

البيض ثم يرش الوجه بالجبن المبشور ويغطى الفرن ويترك الطبق لمدة دقيقتين حتى يلين الجبن ويقدم ساخناً .

سوتيه الفاصوليا بالزبد

المقادير :

نصف كيلو فاصوليا خضراء - كوبان من الشوربة أو الماء -
بصلة صغيرة مفرومة - عود كرفس - ملعقة كبيرة عصير ليمون -
ملح - فلفل .

الطريقة :

تقطع الفاصوليا حسب الرغبة - تشوح في الزبد ويضاف
الكرفس والبصلة والشوربة والملح والفلفل وترك على النار حتى
تغلى ثم تهدأ النار حتى تنضج وتتشرب السائل كله .
- يرفع عود الكرفس من الفاصوليا عند التقديم ويضاف إليها
خليط من الزيت والليمون للتبل والمخفوق جيداً .

جراتان الفلفل مع الخضراوات

المقادير :

٨ ثمرات طماطم حمراء جامدة مقشرة - ثمرتان من الباذنجان
الرومي متوسط الحجم حلقات - ثمرة فلفل رومى أصفر - قطعة
زبد صغيرة - ثمرتان من الفلفل الرومى الأحمر .

الطريقة :

تقلّى حلقات الباذنجان في الزيت حتى يصفر لونها .

- تنظم الطماطم ٤ أجزاء .

يذهن قالب فرن بالزبد ويرص جزءاً من الطماطم في القاع
ويشوح عليها أوراق النعناع الأخضر وقليلًا من الملح والفلفل ثم يرص
فولها الباذنجان المقلّى .

- يقطع الفلفل حلقات طوليه ويشوى في الفرن قليلاً .

- يجهل وجه القالب بالفلفل الأحمر والفلفل الأصفر ثم طبقة
من قطع الطماطم ويرش قليل من الملح والفلفل والزيت ويزج
القالب في فرن حار مع تغطيته حتى يقترب من النضج فيرفع الغطاء
ويترك ليتورد الوجه ..

فول أخضر بالخضرة

المقادير :

كيلو فول أخضر صغير الحجم - حزمتان من السلق - حزمة
أخضر خضراء مفرية - ملعقة شاي كزبرة جافة ناعمة - حزمة شبت
أخضر مفري - نصف ك لحم أحمر - بصلة مفرية - ملعقة كبيرة ثوم
مفري - ملعقة كبيرة سمن - ملح - فلفل .

الطريقة :

- تزال خيوط الفول الجانبية ثم يقطع قطعاً مناسبة .

- يقطع اللحم قطعاً صغيرة ويشوح في السمن ثم يضاف البصل
المفري وقليل من الماء حتى يقترب اللحم من النضج .

- يضاف الفول ويترك الخليط على النار ربع ساعة ثم يضاف
الماء بحيث يغطي الخليط ، تضاف الكزبرة الخضراء والشبت ويتبل

الخليط ويترك حتى ينضج .

- تقطع أوراق السلق قطعاً صغيرة وتحمر في السمن مع الكزبرة الجافة والثوم ثم يفرى الجميع مع قليل من الماء أو الشوربة .

- يضاف السلق إلى الفول الناضج باللحم ويترك ليغلي خمس دقائق ثم يرفع من على النار ويقدم ساخناً في إناء عميق من الأرز الأبيض والسلطة الخضراء .

فول أخضر بزيت الزيتون

المقادير :

كيلو فول أخضر صغير - ملعقة كبيرة زيت زيتون - بصلتان مفريتان - نصف كوب ماء - ربع كوب عصير ليمون - ملح - فلفل - بهارات .

الطريقة :

- تزال خيوط الفول الجانبية ويقطع قطعاً مناسبة .
- يحمر البصل في الزيت في إناء كبير ثم يضاف الفول ويقلب على النار حوالي ١٠ دقائق .
- يضاف عصير الليمون ويتبل بالملح والفلفل والبهارات ويضاف الماء وتهادأ النار حتى ينضج الفول فيقدم بارداً أو ساخناً حسب الرغبة .

سوفليه القرنبيط

المقادير :

نصف كيلو قرنبيط - كوبان من اللبن - ٣ بيضات - ملعقتان

الجبن الرومي - اثنتان ونصف ملعقة كبيرة من الزبد - ملعقة كبيرة دقيق - بسماط - ملح - فلفل .

الطريقة :

- يقطع القرنبيط ودرات صغيرة تغسل وتسلق .
- توضع ودرات القرنبيط في قالب فرن مدهون بالسمن في طبقات مع رش قليل من البسماط بين كل طبقة وأخرى .
- يهضف صفار البيض عن البياض ويخفق البياض على حدة حتى يصبح هشاً ناصع البياض .

- يضاف الدقيق إلى الزبد الساخن في طاسة ويحمر حتى يصبح عاجي اللون فيضاف اللبن مع تهدئة النار ويخفق بشدة ثم يرفع من فوق النار .

- يخفق صفار البيض على حدة ويضاف إلى الصلصة السابقة بالدريج مع التقليب ويتبل بالملح والفلفل ثم يضاف البياض المخفوق بخفة ويقلب .

- تصب الصلصة على القرنبيط المسلوق والمجهز في القالب ويرج في فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ثم يرفع إلى الرف الأوسط حتى يتورد لونه ويقدم ساخناً مع الخضراوات .

السبانخ بالكريمة

المقادير :

ك سبانخ - نصف كوب زبدة - ٤ بيضات - كوب كريمة طازجة

- ثلاثة أرباع لتر لبن - ملعقتي دقيق - ملح - بهارات - جوز الطيب .

الطريقة :

- ضعي إناء به ماء يغلى .
- قطعي السبانخ وضعيها في الماء الساخن لمدة خمس دقائق .
- صفيها وضعيها في الماء البارد .
- قلبي الدقيق في الزبدة على نار هادئة خمس دقائق .
- صبي فوقها اللبن البارد والملح والبهارات وجوز الطيب المبشور .

- اغلي هذا المزيج على نار هادئة .
- اضربي السبانخ في الخلاط - وأضيفي ملعقتين من المرق .
- اخفقي البيض وضعيها في السبانخ .
- امسحي الفطائر بالزبدة واملئها بحساء السبانخ ثم ضعيها في صينية الفرن .
- اسكبي ماء في الوعاء حتى ارتفاع الفطائر ثم اغليها على نار قوية في الفرن .
- أضيفي بعد ذلك الكريمة إلى المرق ثم اغليها لمدة دقيقتين .
- أخرجي الفطائر واسقيها بالسائل وقدميها .

كوني على حذر في المطبخ



عندئذ قبل الدخول إلى المطبخ ويجب التعرف إلى القوانين الأساسية في الوقاية التي يجب اتباعها خلال كل فترة الطهي وذلك لطب أن حادث قد يطرأ ويؤدي إلى ضررك .

أقفلى البوتاجاز بعد الطبخ مباشرة .

- ضعي القفاز دائماً باتجاه البوتاجاز وليس خارجه .

- جففي المواد التي ستقلينها في النار جيداً قبل وضعها في الزيت الحامي وإلا تصاعد لها محدثاً معه أضراراً بالغة .

- عند استعمال حلة الضغط نظفي النار تحت الإناء بعد الانتهاء من الطهي وتركيها على الموقد لتهدأ فترة عشر دقائق ونضعها بعد ذلك نضعها تحت الماء البارد حتى نخفض من حرارتها ثم نفتحها بحذر .

- عند استعمال آلات كهربائية يجب الانتباه جيداً إلى اختلاطها بالذي يمكن حدوثه عند تنظيفها لذلك يجب نزع السلك الكهربائي وليس فقط الاكتفاء بغلاق الآلة .

- يجب وضع مواد التنظيف خارج المطبخ وفي خزانة عالية بعيداً عن متناول الأولاد .

- يمنع منعاً باتاً وضع مواد تنظيف في زجاجات ماء للشرب أو زيت أو خل - حرصاً على سلامة أطفالك .

- لا تضعي داخل فرن ميكروويف البيض أو العلب الحديدية فالشحن يفجر العلب وتتفجر .

- لا تضعي داخل فرن ميكروويف البيض أو العلب الحديدية فالشحن يفجر العلب وتتفجر .

- لا تضعي داخل فرن ميكروويف البيض أو العلب الحديدية فالشحن يفجر العلب وتتفجر .

- لا تضعي داخل فرن ميكروويف البيض أو العلب الحديدية فالشحن يفجر العلب وتتفجر .

- لا تضعي داخل فرن ميكروويف البيض أو العلب الحديدية فالشحن يفجر العلب وتتفجر .

- لا تضعي داخل فرن ميكروويف البيض أو العلب الحديدية فالشحن يفجر العلب وتتفجر .



- عند استعمال الفوط في المطبخ يجب أن تكون جافة لأن الفوط الرطبة تنقل الأمراض .
- لا تدخلوا الحيوانات إلى المطبخ ولا تخلطوا الأوعية الخاصة بهم مع أدوات المطبخ ولا تغسلوها في نفس المحل مع نفس المواد لأن الحيوانات تنقل الأمراض التي تضر بالكبد والعقل .
- التركيز لا بد أن يكون إجبارياً في خلال الطهو وإلا حدثت أخطاء نحن في غنى عنها .

مبادئ الطهو

يوجد في المطبخ عدة طرق لتنفيذ طبق ما وتختلف هذه الطرق بعضها عن بعض نظراً لاختلاف المواد فلا يجوز سلق قطعة لحم مثلاً إذا كان المفروض التحمير لذلك يجب علينا معرفة كافة أنواع وطرق الطهو للحصول على أى درجات النكهات ولتنفيذ الطبق بالطريقة الأصح .

ستتعرف على هذه الطرق وهي :

- ١- السلق بالغلي .
- ٢- السلق من دون غلي .
- ٣- الطهو بالبخار .
- ٤- الطهو بالغلي البطيء .
- ٥- الطهو البطيء في وعاء مقفل .
- الشوى بالفرن .

- الخبز .
- الشواء بالحرارة المباشرة .
- القلى في زيت قليل .
- القلى في زيت عميق .
- الطهو بوعاء مقفل في الفرن .

السلق بالقلى

- غسل المواد دائماً قبل غليها .

- نضع المواد (اللحمة - الدجاج) في ماء بارد على النار وعندما تبدأ بالغليان نلاحظ ظهور الأوساخ على وجه الماء فيجب تنظيف سطح الماء .

- عندما يغلي الدجاج نخرجه من الحلة ونضعه في حلة أخرى مع ماء نظيف يغلي والمعروف أن الماء يبدأ بالغليان عندما تصل حرارته إلى مئة درجة مئوية .

- للحصول على نكهة أفضل نضع باقة عطرية مكونة من الثمرات و الزعتر والجزر والبصل والقرنفل .

- خلال عملية الغليان تختلط نكهات المواد العطرية مع نكهة الدجاج لنحصل على مردود أفضل .

- في حالة سلق الخضار تكون العملية أكثر دقة .. لا يجب وضع الخضار في الماء إلا عندما يكون قد وصل إلى درجة حرارة غليان الماء عندها نضع الخضار ونتركها تغلي حتى تنضج .

- إذا تركناها تغلى أكثر يجب وضعها بسرعة فى إناء بداخله ماء بارد مع الثلج والهدف من ذلك إيقاف عملية السلق إذ إنها لا تتوقف عندما نطفئ النار من الوعاء فالمرور من درجة حرارة عالية جداً إلى درجة حرارة باردة جداً يوقف عملية السلق ويحفظ للخضر اللون والقيمات الغذائية .

- فى حالة سلق اللحمة من المستحسن تحميرها قبل السلق إذ أن التحمير يحبس الخواص والنكهات القوية بداخل المواد وعندما نضعها فى الماء للسلق تخرج هذه الخواص وتتوزع فيها .

- أما بالنسبة للسّمك فمن المستحسن استعمال طريقة للسلق من دون غلى إذ إن لحمة السمك من حيث التكوين أترى وأرق بامتثناء سمك اللقر .

السلق من دون غلى

- تستعمل هذه الطريقة مع مواد دقيقة التكوين كالسمك والبيض مثلاً .

- عندما يغلى الماء تخفف النار تحته حتى تصبح حرارته ما بين الـ ٨٠ ، الـ ٩٠ درجة مئوية ، إن لم يكن هناك ميزان حرارة يجب أن يكون سطح الماء مرتعشاً من دون ظهور أية فقاعات .

- يجب أن يغطى الماء كامل المواد التى نريد أن نسلقها بهذه الطريقة .

- يمكن استبدال الماء بسائل آخر كالحليب ويستعمل أحياناً وقتاً أطول فى طهو المواد مما يساعد على استبدال النكهات والحصول على نكهة أفضل .



- نضع دائماً فى الماء القليل من الخل الأحمر الذى يساعد على حفظ تكوين المواد .

الطهو بالبخار

- البخار طاقة متخلفة عن النار ويصلح استعمالها فى الطهو كما أن هذه الطاقة تخفى خلفها خطر الحريق إذا لم يتنبه لذلك .

- يدخل البخار فى عدة وصفات ويستعمل فى الأطباق الدقيقة فوس الخضر أو الدجاج أو السمك أو اللحمة كما يستعمل فى أطباق تطعيم البخار بالنكهة التى نريدها وأفضل مثل لهذه الطريقة هى وصفة الكوسكوسى التونسية فتوضع بيضة الخضر مع الدجاج ، اللحمة فى إناء على النار ويوضع عليها مصفاة بداخلها حبوب الكوسكوسى فالبخار المتصاعد يدخل من ثقب المصفاة فيستوى الكوسكوسى ويأخذ من رائحة وطعمة البهجة .

الطهو بالغلى البطيء ..

- يتم فيه الطهو بأقل قدر ممكن من السائل أو الصلصة وببطء .
تساهم هذه الطريقة فى إضفاء نكهة مكثفة للطعام أو الصلصة
الطهو الطعام والسائل معا فى وعاء واحد فيشكلان طبقاً كاملاً .
تلائم هذه الطريقة المواد القاسية .

الطهو البطيء فى وعاء مقفل

- هذه الطريقة متشابهة مع الطريقة السابقة إلا أن الفرن هو الذى يمد الحرارة والوعاء فى وسط الحرارة والفرن



والموقد هو نوعية الحرارة الموجهة إلى المواد ففي الطريقة الأولى نؤمن حرارة غير مباشرة أما في الثانية فتؤمن حرارة مباشرة .

ينبغي وفق هذه الطريقة أن تغمر المواد حتى نصفها بالسائل الذي نستعمله وأن تكون عملية الطهو بطيئة لتسمح للمواد الموجودة بتبادل النكهات فيما بينها لذلك يستحسن استعمال الخضر وإدخالها إلى الوصفة .

عند انتهاء مدة الطهو نلاحظ انخفاضاً بمستوى السائل وتغيراً بلونه فإذا كان قائماً على ماء الطماطم نحصل بعد الطهو على سائل شديد التلوين وكثيف اللمس .

الشوى بالفرن

هناك عدة أصناف للشوى في الفرن، وعلى الفحم ، وعلى السبخ . والعامل المشترك بين الثلاثة : هو أنه يجب علينا التأكد من نضج المواد ظاهراً وداخلياً . لذلك يجب أن تكون الحرارة معتدلة خاصة في الشوى على الفحم أو على السبخ كالشاورما .

في جميع الحالات يتم تبيل المواد أو نقعها حتى تثقب من جهة فلا تحتاج وقتاً طويلاً لتنضج : ومن جهة ثانية لتمدنص وتحبس نكهة التبيق والبهارات بداخلها .

ستعين هذه الطريقة في عدة وصفات في طرق السلق إذ من خلالها نستطيع الاحتفاظ بالخواص داخل المواد ونستخرجها ثانية وبطريقة أقوى خلال عملية السلق فنحصل على شوربة ذات نكهة ذكية .

كالمارى بالخضر

المقادير :

نصف ك كالمارى (نوع من السمك) - ٢ ملعقة كبيرة زنجبيل
فيلشور - ونشا - ٤ ملاعق كبيرة زيت نباتي - نصف كوب بصل
أخضر مقطع دوائر - ٢٠٠ جم بروكلي - كوب جزر مقطع مكعبات
- ٢ ملعقة نخل أرز - ٢ ملعقة سكر - ٢ ملعقة زيت - ٢ كوب مرقة
سمك .

الطريقة :

- نضع الكالمارى مع نصف كمية الزنجبيل في إناء ثم نضيف
الزيت ونتركها لمدة عشرين دقيقة .

- نضع الفطر الأسود الصيني بالماء البارد لمدة نصف ساعة .

- يحمى الزيت في إناء على النار ثم نضع البصل الأخضر
والزنجبيل المتبقى والبروكلي والجزر والفطر المصفى .

- نترك الإناء على النار بلا غطاء حتى ينخفض مستوى المرقعة
نضيف عندها الملح والسكر ثم الكالمارى وزيت السمسم ونخلطها
جيداً ونقدمها ساخنة .

بقلاويظ بالخضر

المقادير :

٢ بصلة مقطعة ترنشات - ٣ ملاعق زيت نباتي - ٢ ملعقة ثوم

مدقوق - كوب كرات مقطع دوائر - وكريما - ٢ حبة فليفلة خضراء -
٢ كوب كرنب مفرى - نصف ليمونة - ٣ أكواب مرقة سمك .

الطريقة :

- نضع إناء على النار وعندما يحمى نضع فيها البقلاويظ مع
مرقة السمك ونغطيها ثم نتركها حتى تتفتح كل الحبات فنضيفها
ونحفظ ماء السلق .

- ننزع قطعة واحدة من الصدف تاركن القطعة الثانية التى لها
البقلاويظ .

- نضع الزيت فى إناء على النار وعندما يحمى نضيف البصل
والثوم .

- عند الاحمرار نضيف الكرات المقطع إلى دوائر والفليفلة
الخضراء المقطعة إلى شرائح طويلة ورقيقة ثم نضيف الطماطم
والكرنب .

- نرش الملح وعندما نرى أن المواد بدأت تلتصق قليلاً فى قاع
الإناء - نضيف عصير الحامض ومرقة السمك التى سلقنا فيها
البقلاويظ والكرمية وبعد التحريك نقدمها مع البطاطس المقلية أو
الأرز الأبيض .

أرز بالخضر المعلبة

المقادير :

نصف كوب زيت نباتى - ٢ بصلة مفرومة - ثوم مدقوق - فطر

فلفل - وفرة - وبازلاء - ٢ كوب أرز أصفر طويل - ٥ أكواب مرقة
لحمية أو دجاج - ملح - بهار - كمون .

الطريقة :

- يلى الأرز ويغسل ويتنقع .

- نضع الزيت فى إناء على النار وعندما يحمى نضيف إليه
البصل ثم الثوم والفطر والبازلاء ونقلبها مع البهارات .

- نوزع الخضر فى قاع الإناء على المستوى نفسه ونضع عليها
الأرز المصفى جيداً من الماء ولا نحرك حتى يبقى الأرز منفصلاً عن
الخضر .

- نغمر كافة المواد بالمرقة ونتابع الوصفة مثل الأرز المفلل .

- عند النضوج الكامل للأرز نقلب الإناء ونحصل على قالب
من الأرز تعلقو سطحه الخضر .. ولكى نتجح هذه الوصفة من
الأفضل أن تكون المسافة ما بين سطح الأرز وحافة الطنجرة صغيرة
هذا

- نستطيع تلوين الأرز بالبصل المحروق أو بالزعفران .

بواينى بالخضر

المكونات :

٣ ملاعق كبيرة زيت نباتى - كوب أرز - كوب طماطم - نصف
ك لثوسة - ربع ك جزر - ثوم مدقوق - زنجبيل مقشر ومبشور -
الثان ونصف ملعقة كبيرة مرقة الخضر - ملعقة قلب الطماطم -
ملح - قرفة - فلفل - بهارات .

الطريقة :

- ينقى الأرز ثم يغسل ونضعه جانباً في مصفاة دون نقع .
- نضع الزيت في إناء على النار وعندما يحمى نضيف إليه البصل والثوم والزنجبيل ثم بقية الخضر ونقلبها جيداً .
- نضيف الأرز في هذه المرحلة وتقلب المواد بعضها مع بعض حتى يتوزع الأرز جيداً عليها كلها ثم البهارات .
- نلاحظ أن خواص الطماطم تجمعت مع خواص باقى الخضر فى قاع الإناء فنغمر كافة المواد عندئذ بالمرقة التى ذوبنا فيها قلب الطماطم ونترك الإناء على النار بلا غطاء حتى تجف المرقة وينضج الأرز .

جاراتان القرنبيط

المقادير :

١ كجم قرنبيط - ٢ ملعقة زبدة - ٣ مرققة - ٢ ملعقة صلصة البشاميل - وكرمة - كوب جبنة صفراء مبشورة - ملح - بهار - حسب الرغبة .

الطريقة :

- يقطع القرنبيط إلى قطع متوسطة الحجم حتى تظهر الزهرة جيداً ومن ثم نغسلها ونسلقها ونحصل على أجزاء مكسوة نضعها جانباً ونستعملها فى وصفة أخرى .
- ندهن قاع وجوانب صينية الفرن بالزبدة والثوم ثم نوزع القرنبيط فيه .

- نغمر الجميع بالكرème والبشاميل المختوفة وتبقى رؤوس أزهار

القرنبيط ظاهرة .

- نوزع الجبنة على سطح القالب وندخله إلى فرن متوسط الحرارة حتى تتلون الجبنة وتشتد الصلصة ،
- من الممكن استعمال القرنبيط دون سلق ولكن يجب علينا أن نضيف من صلصة البشاميل ونكثر من الكريمة السائلة التى يحتاجها القرنبيط لينضج .

خضار بالكارى

المقادير :

٣ ملاعق زيت نباتى - بصل مقطع ترنشات - ٢ ملعقة ثوم مدقوق - نصف ك جزر - نصف ك بطاطس - نصف كيلو بامية - نصف كوب كاري - وصلصة طماطم - ٣ أكواب مرقة الخضر - ملح حسب الرغبة .

الطريقة :

- نضع الزيت فى إناء على النار وعندما يحمى نضيف إليه الثوم المدقوق ثم البصل المقطع .
- عندما يبدأ البصل بالاشتغال نضيف الجزر والبطاطس والبامية وبعد عشر دقائق نضيف الكاري والملح .
- ندوب الطماطم فى مرقة الخضر ثم نضيف المزيج إلى الخضر ونخفف النار ونتركها بلا تحريك ومن دون غطاء حتى تنضج الخضر .

أرنب بصلصة الخضراوات بالطريقة اللبنانية

المقادير:

قطع أرنب - جزر - ١٠٠ جم كرات - ٢ بصلصة مفرومة -
الكرفس - ٢ ملعقة دقيق - ربع كوب سمن - ربع كوب زيت -
بهارات - ملح - فلفل .

الطريقة:

نهرم الجزر والكرات والبصل والكرفس وتبيل بالملح والبهار
على قطع الأرنب بالسمن والزيت حتى تحمر وتوضع في طبق .
ثم نأخذ الخضراوات حتى تحمر ويصفى عنها السمن وتوضع في
طبق ويضاف الدقيق إلى الخضراوات ومقدار من الماء . يصب هذا
الحليط على قطع الأرنب وتطبخ حتى النضج .

- ترفع قطع لحم الأرنب وتصفى الصلصة مرتين بمصفاة ناعمة
ثم تعاد إلى وعاء الطبخ وتغلى قليلاً قبل تقديمها للأكل .

أرنب بالخضراوات المشكلة

المقادير:

قطع أرنب - نصف ك بطاطس - ربع ك كوسة - ربع ك جزر -
٣ ملاعق أرغاف ك طماطم - ٢ بصلصة مقطعة ترنشات - ٥٠ جم كرات -
بهارات - ملح - فلفل .

الطريقة:

تغلى قطع الأرنب بالسمن وتغلى البصل والثوم وتضاف إلى

- يقدم هذا الصنف من الخضرة مع الأرز الأبيض واللحوم

الناشفة .

خضرة صينية

المقادير:

٣ ملاعق كبيرة زيت نباتي - وبصل مقطع ترنشات - ثوم
مدقوق - ٢ ملعقة زنجبيل مقشر ومبشور - كوب فطر أسود مجفف
- ومرة الخضرة - حبة فليفلة خضراء - كوب عروق السوجا ولب
القصب - نصف كوب صلصة السوجا - وكاجو مقلّى .

الطريقة:

- يقدم هذا الصنف الجديد من الخضرة مع اللحوم الحمراء أو
البيضاء والأسماك وهو صنف رائع .

- نضع الزيت في إناء على النار وعندما يحمى نضيف إليه
البصل ثم الزنجبيل المبشور والفطر الأسود الذي نغفاه في الماء
البارد لمدة ربع ساعة .

- حينما يزداد حجم الفطر نضيف الفليفلة الخضراء المقطعة إلى
شرائح طويلة ورفيعة وعروق السوجا ولب القصب إلى شرائح
رفيعة وقصيرة .

- نضيف صلصة السوجا والكاجو ونقلب المواد بعضها مع
بعض ثم مرقعة الخضرة وتركها على النار لمدة عشر دقائق ثم
نقدمها .

فول بالبيض واللحم (مفركة)

المقادير:

فول (أخضر) كيلو - نصف ك لحم مفروم - ٤ بيضات - ٥٠

جم سم - بصل .

الطريقة:

يقشر الفول ويحمر بالسمن مع اللحم والبصل والملح والفلفل ويرش
بماء مرات حتى ينضج ثم يصب البيض ويترك قليلاً على النار حتى يجف .

فول بالآرز

المقادير:

ك فول أخضر - ربع ك لحم (قطع) - نصف ك لحم مفروم -
نصف ك آرز - ٢٠٠ جم سم أو زبد - ٤٠ جم صنوبر .

الطريقة:

يقلى اللحم ببعض السمن ثم يضاف الفول والبهار والملح والماء
ويطبخ حتى ينضج - يسكب الآرز في طبق ويزين باللحم المفروم
المحمص بالسمن مع الصنوبر .

مأكولات الفول اليابس

نصنع من الفول اليابس : المقلّي والفولية والفول بالآرز
والبرغل وتصنع منه الاكلات التالية :

١ - الفلافل - وهي الطعمية: والطعمية أكلة شعبية تعرفها كل ربّات البيوت.

٢ - الفول المدس - يتعمق الفول نحو ١٢ ساعة ثم يغسل بالماء

خضراوات تؤكل خضراء ويابسة

الوعاء كما تضاف الطماطم - بعد تقشيرها وتقطيعها ويضاف الماء
ويطبخ حتى النضج .

- تسكب الخضراوات في طبق وفوقها اللحم .

خضراوات تؤكل خضراء ويابسة

١ - الفول

نصنع من الفول الأخضر واليابس مأكولات عديدة منها:

فول بالزيت (مقلّي) :

المقادير:

فول (أخضر) ١٥٠ جم - كوب زيت - كزبرة خضراء - ثوم .

الطريقة:

يقشر الفول ويقلّى بالزيت ويضاف إليه ماء بين وقت وآخر
حتى ينضج ، تضاف الكزبرة المدقوقة والثوم والملح ويترك على
النار بضع دقائق (يمكن إضافة السلق المفروم حسب الرغبة)

فول باللحم والسلق (فوليه) :

المقادير:

ك فول أخضر - نصف ك لحم - ٣٠٠ جم سم - كزبرة

خضراء - ثوم .

الطريقة:

يقشر الفول ويغرم السلق ويحمر بالسمن ثم يضاف الماء
ويطبخ حتى النضج فتضاف الكزبرة المدقوقة مع الثوم والملح وتبقى
على نار هادئة عشر دقائق .

البارد ويوضع فى وعاء الطبخ مع قليل من بيكربونات الصودا ويسلق ويعد نضجه يصب فى طبق ويضاف إليه الثوم المدقوق وحمض الليمون أو الخل ، وزيت الزيتون (ويمكن وضع لبن على وجهه أو قطع طماطم وبقدونس ناعم .

٣- فول نابى : ينقع فى الماء نحو ١٢ ساعة ثم يسلق حتى النضج على أن يبقى متماسكاً ويؤكل مقشراً مع الملح ويشرب مرقه مع عصير الليمون الحامض والملح ويعرض فى أيام الأعياد، وفى الأسواق حيث يتراحم الأطفال على أكله .

فول بالزيت بالطريقة اللبنانية

المقادير :

ك فول أخضر - ٢٠٠ جم زيت - ٢ بصلة مفروم جيداً - نصف ليمونة - بهار - ملح - فلفل .

الطريقة :

يقلى البصل بالزيت ثم يضاف الفول والبهار والملح وماء ساخن ويطبخ حتى يقارب النضج فيضاف الأرز (المنقوع) ويحرك ويطبخ حتى النضج .

فول باللحم والأرز

المقادير :

ك فول أخضر - ٥٠٠ جم لحم (قطع) - ٢٠٠ جم سمن - نصف ك أرز - ٢ بصلة مبشورة .

الخضراوات الطازجة

الطريقة :

يقلى اللحم ويضاف البصل والفول والبهار والملح حين يقارب النضج فيضاف الأرز ويحرك ويستمر الطبخ حتى ينضج الأرز .

فول مدمس

تصنع من الفول اليابس أكلة « الفول » المدمس وذلك بأن ينقع الفول فى ماء بارد عشر ساعات ثم يسلق حتى ينضج جيداً . يوضع المشادر المطلوب منه فى طبق وتبيل بالملح والفلفل والزيت وحمض الليمون والثوم المدقوق ويرش عليه الزيت ويزين بالبقدونس وشرحات الطماطم .

حساء الفول الباقلاء

المقادير :

نصف ك فول أخضر - نصف ك طماطم - ملعقة سمن - عصير ليمونة - بصلة - بهارات - ملح .

الطريقة :

يفرم الفول ثم يقلى اللحم فى السمن ثم يضاف البصل المفروم وحين يحمر يضاف الفول والماء ويطبخ حتى النضج ثم يضاف عصير الطماطم وعصير الليمون والماء اللازم ويتوالى الطبخ حتى يخثر .

يخنس الفول

المقادير :

نصف كجم حبوب فول أخضر - ربع ك لحم مقطع - ١٢٥ جم بصلة - ربع كوب زبدة - عصير ليمون - بهارات - لحم .

الطريقة :

تنزع قشور حبوب الفول - يقلى البصل فى السمن ثم يضاف الملح ويقلى ويضاف إليه ماء ويطبخ حتى ينضج ثم يضاف حبوب الفول وحين يغلى يضاف عصير الطماطم وحامض الليمون والملح ويتواصل الطبخ حتى يغلظ القوام .

بيوريه الفول

المقادير :

نصف ك حبوب فول أخضر - ١٢٥ جم بصلة - ملعقتى سمن - عصير ليمونة - بهارات - ملح .

الطريقة :

تنزع قشور حبوب الفول - يقلى البصل فى السمن - يضاف الملح ويقلى ويضاف إليه ماء ويطبخ حتى ينضج . ثم يضاف حبوب الفول وحين يغلى يضاف عصير الطماطم وحامض الليمون والملح ويتواصل الطبخ حتى يصفى المرق .

قالب الفول

المقادير :

نصف ك حبوب فول أخضر - ملعقتى سمن - ملعقتى دقيق - فته ٢ رغيف خبز - كوب لبن - بهارات - ملح - فلفل .

الطريقة :

يسلق الفول ويهرس ، تعمل صلصة بيضاء من الدقيق واللبن

والسمن :

- تخلط الصلصة بالفول المهروس والبيضه المخفوقه والبهار

واللح :

- يصب الخليط فى وعاء مدهون بالزبدة ويرش عليه فتات الخبز

وقطع من الزبدة ويخبز فى الفرن نحو ٢٠ دقيقة .

فول مع الأرز

المقادير :

نصف ك فول أخضر - نصف ك أرز - ربع كوب سمن - حزمة شبت - نصف ك لحم مفرومة .

الطريقة :

يقشر الفول ويفرم الشبت ناعماً ويقليان بالسمن بضع دقائق ويضاف الماء أو خلاصة اللحم وحين يغلى يضاف الملح ثم يضاف الأرز ويستمر الطبخ حتى النضج .

فاصوليا جافة بالطماطم

المقادير :

كوب فاصوليا جافة - بصلة مفرية - ٢ كوب من عصير الطماطم - قليل من الشوربة - ملعقة صغيرة ثوم مفرى - ملح - فلفل - ملعقة كبيرة سمن .

الطريقة :

تسلق الفاصوليا بعد نقعها فى الماء البارد .



٢ - تنضف الفاصوليا وتبل بالملح والفلفل حتى الغليان ثم تهدأ النار ويحكم الغطاء حتى تنضج الفاصوليا تماماً .

كوسة محمرة بالثوم والتنعاع

المقادير :

كيلو كوسة كبيرة نوعاً - ملعقة صغيرة ثوم مفرى - ملعقة صغيرة تنعاع أخضر مفرى - ملعقتان كبيرتان من الدقيق - ملح - فلفل - الكمون .

الطريقة :

تحت الكوسة وتقطع شرائح طولية متوسطة السمك وتغسل ثم تتبل بالثوم المفرى والتنعاع والكمون والملح والفلفل وتترك في الملاحظة لمدة نصف ساعة .

- تقلب قطع الكوسة المتبلّة في الدقيق أو البقسماط ثم تحمر في زيت غزير .

- ترص قطع الكوسة على فرشاة من البقدونس أو الخس المفرى وتعمل بحلقات الطماطم والجزر .

كوسة على الطريقة اليونانية

المقادير :

كيلو كوسة متوسطة الحجم - بصلة متوسطة مفرية - نصف ك طماطم مقشرة - ملعقة كبيرة زبد - نصف ملعقة صغيرة ثوم مفرى - ملح .

الخضراوات الطازجة

٢ - تشوح البصلة المفرية في السمن حتى يصفر لونها ويضاف إليها عصير الطماطم حتى تتسبك فتضاف الشورية فتبل بالملح والفلفل .

- توضع الفاصوليا الناضجة في الصلصة وتقلب ، يضاف الثوم المفرى وتهدأ النار حتى تنضج .

فاصوليا جافة مكمورة

المقادير :

نصف ك فاصوليا جافة - ٤ فصوص ثوم - نصف كيلو طماطم - ملعقتان متوسطتان من السمن أو الزيت - بصلة صحيحة - بصلة مفرية .

الطريقة :

- تنقع الفاصوليا كالعتاد ثم تشطف وترفع على النار في إناء به ماء بارد ويضاف الثوم وبصلة صحيحة وتترك حتى تغلى وينزع الريم كلما ظهر .

- ترفع من على النار وتترك حتى تبرد تماماً ثم يغير الماء وترفع على النار ثانية وتترك حتى تنضج نصف نصف حتى يسهل السلق وتشطف بالماء البارد .

- تحمر بصلة مفرية في السمن أو الزيت حتى تصبح ذهبية اللون فيضاف عصير الطماطم ويبل بالملح والفلفل - ويترك على نار هادئة حتى يتسبك فتضاف كمية مناسبة من الشورية وتترك حتى تغلى .



الخضراوات الطازجة

الطريقة :

تقشر الكوسة طولياً بطريقة مقلمة بحيث يقشر جزء عرضه حوالى سنتيمتر واحد ويترك مثله بدون تقشير ثم تسلق فى قليل من الماء والملح وجزء من الزبد حتى تلين وتشرب السائل كله لمدة ٨ دقائق ثم ترفع وتوضع فى طبق فرن .

- يقلب البصل والثوم فى باقى الزبد .

- تقطع الطماطم مكعبات وتضاف الى البصل والثوم وتقلب بحيث لا تهرس بل تظل محتفظة بشكلها ثم ترفع من فوق النار .

- يصب خليط الطماطم مع البصل والثوم على الكوسة بطريقة منسقة ويترك القالب فى الفرن ليقى دافئاً حين تقديمه فيجمل الوجه بالبقدونس المفروى .

ملوخية بورانى بالعصا والحمص

المقادير :

كيلو ملوخية خضراء - ربع كيلو لحم مفروم - ملعقة كبيرة حمص مسلوق - بصلة متوسطة مفرية - ملعقتان كبيرتان من السمن - ملعقة كبيرة ثوم مفروى - ملعقة صغيرة كزبرة جافة ناعمة - ملح - فلفل .

الطريقة :

- تغسل الملوخية وتغطف وتنشر فى الهواء قليلاً ثم تقطع على لوح خشبى بالسكين قطعاً كبيرة الورقة نصفين .

الخضراوات الطازجة



... تعمم البصلة المفرية فى ملعقة سمن صغيرة حتى يصفر لونها ثم يضاف نصف الثوم المفروى واللحم المفروم وتبيل بالملح والفلفل والملح الجميع حتى يشرب السائل كله ويترك العصا على النار حتى يشبك فتهدأ النار ويضاف الحمص .

- تشوح الملوخية فى ملعقة سمن ثم تضاف إلى اللحم المفصع ويقلب الجميع حتى يتسبك مع إضافة قليل من الماء كلما احتاج الأمر وتبيل الملوخية بالملح والفلفل ثم ترفع من على النار .

- يحمر باقى الثوم المفروى مع الكزبرة الناعمة فى ملعقة صغيرة من السمن ثم يصب على الملوخية فوراً .

- تقدم الملوخية مع الأرز المغلغل وسلطة الزبادى بالخيار .

ملوخية جافة

المقادير :

كيلو ملوخية ناشفة - حزمتان من السلق - بصلة مفرومة - ملعقتان كبيرتان من السمن - ملعقة صغيرة كزبرة ناعمة - ملعقة صغيرة ثوم مفروى - شوربة - ملح - فلفل .

الطريقة :

١ - يغسل السلق جيداً وتغطف أوراقه فقط وتفروى فى الخلاط مع قليل من الشوربة .

- تغلى الشوربة وتصفى وتبيل ويضاف إليها قليل من الثوم المفروى والكزبرة الناعمة وتترك لتغلى على النار ثم يضاف السلق ويترك حتى يغلى لمدة ٥ دقائق ثم تضاف الملوخية الجافة مع التقليب

«صحيفة» - بصلة مفوية - ملعقة كزبرة خضراء - ملعقة كبيرة سمن -
«حقة» متوسطة خل - جبهان - مستكة - ملح - فلفل .

الطريقة:

- تنظف الدجاجة وتدعك بالملح والدقيق ثم تشطف جيداً .
- يغسل اللحم والعظام بالماء البارد .

- يوضع إناء به ماء على النار وبعد الغليان توضع فيه الدجاجة
واللحم والعظم ثم يترك ليغلي مع نزع الريم كلما ظهر .

- تضاف البصلة الصحيحة والجبهان والمستكة وتترك حتى
تنضج الدجاجة فترفع من الشوربة ويترك اللحم والعظم حتى
يشف اللحم تماماً فيرفع مع العظام ثم تصفى الشوربة .

- تغسل الملوخية جيداً وتقطع أوراقها وتفرى ..

- تشوح الملوخية في قليل من السمن ثم تضاف إلى الشوربة
وبعد الغليان ترفع من فوق النار .

- تعد دقة بالبصل المفري وقليل من الماء والخل والكزبرة
الخضراء وتبيل جيداً ثم تقدم في سلطانية صغيرة مع سلطانية الملوخية .

- يقطع الدجاج ويقدم مع اللحم المسلوق وسلطانية الملوخية
وسلطانية الدقة والأرز الأبيض .

فتة الملوخية بالخل والثوم والزبادي

المقادير:

رغيفان من الخبز البلدي أو الشامي - مقدار من الملوخية

الخضراوات الطازجة

المستمر حتى تغلي مرتين ثم ترفع من على النار .

- تجهز التقلية بتحمير باقى الثوم المفري مع الكزبرة الجافة
والملح والفلفل والسمن حتى يصبح لونه ذهبياً ثم تصب التقلية
مباشرة على الملوخية المغلية ويغطى الإناء للاحتفاظ بنكهة التقلية ثم
يرفع الغطاء وتغرف الملوخية في أطباق عميقة .

ملوخية بشوربة الأرناب

المقادير:

كيلو ملوخية - شوربة أرناب - ملعقة صغيرة كزبرة جافة ناعمة
- نصف رأسى ثوم مفري - ٢ ملعقة كبيرة سمن - ملح - فلفل .

الطريقة:

- تغسل الملوخية وتقطع الأوراق وتغسل ثانياً ، تصفى من
الماء وتفرّد حتى تجف ثم تفرى بالمرطه فرياً ناعماً .

- تغلى الشوربة وتبيل ثم تضاف إليها الملوخية وتقلب جيداً
حتى تنفك وتغلى مرتين بدون تغطية .

- تجهز التقلية بتقليب الثوم مع الكزبرة ثم تحميرها في السمن .

- تضاف التقلية الساخنة إلى الملوخية وتقلب ثم يغطى الإناء .

ملوخية على الطريقة اللبنانية

المقادير:

دجاجة متوسطة الحجم - ٤ قطع من اللحم الكندوز كبيرة
الحجم - ماسورة عظام العجل - ٢ كيلو ملوخية خضراء - بصلة

الخضراوات الطازجة

المسحوقة - بصلة مفرية - ملعقة كزبرة خضراء - ملعقة كبيرة سمّن -
ملعقة متوسطة خل - جبهان - مستكة - ملح - فلفل .

الطريقة:

- تنظف الدجاجة وتدعك بالملح والدقيق ثم تشطف جيداً .
- يغسل اللحم والعظام بالماء البارد .
- يوضع إناء به ماء على النار وبعد الغليان توضع فيه الدجاجة
واللحم والعظم ثم يترك ليغلي مع نزع الريم كلما ظهر .
- تضاف البصلة الصحيحة والجبهان والمستكة وتترك حتى
تشبع الدجاجة فترفع من الشورية ويترك اللحم والعظم حتى
يشبع اللحم تماماً فيرفع مع العظام ثم تصفى الشورية .
- تغسل الملوخية جيداً وتنظف أوراقها وتفرى ..
- تشوح الملوخية فى قليل من السمّن ثم تضاف إلى الشورية
وبعد الغليان ترفع من فوق النار .

- تعد دقة بالبصل المفري وقليل من الماء والخل والكزبرة
الخضراء وتبيل جيداً ثم تقدم فى سلطانية صغيرة مع سلطانية الملوخية .
- يقطع الدجاج ويقدم مع اللحم المسلووق وسلطانية الملوخية
وسلطانية الدقة والأرز الأبيض .

فتة الملوخية بالخل والشوم والزبادى

المقادير:

رغيفان من الخبز البلدى أو الشامى - مقدار من الملوخية

الخضراوات الطازجة

المستمر حتى تغلى مرتين ثم ترفع من على النار .

- تجهز التقلية بتحمير باقى الثوم المفري مع الكزبرة الجافة
والمالح والفلفل والسمّن حتى يصبح لونه ذهبياً ثم تصب التقلية
مباشرة على الملوخية المغلية ويغطى الإناء للاحتفاظ بنكهة التقلية ثم
يرفع الغطاء وتغرف الملوخية فى أطباق عميقة .

ملوخية بشورية الأرناب

المقادير:

كيلو ملوخية - شوربة أرنب - ملعقة صغيرة كزبرة جافة ناعمة
- نصف رأسى ثوم مفري - ٢ ملعقة كبيرة سمّن - ملح - فلفل .

الطريقة:

- تغسل الملوخية وتنظف الأوراق وتغسل ثانياً ، تصفى من
الماء وتبرد حتى تجف ثم تفرى بالمرطه فرياً ناعماً .
- تغلى الشورية وتبيل ثم تضاف إليها الملوخية وتقلب جيداً
حتى تنفك وتغلى مرتين بدون تغطية .

- نجهز التقلية بتقليب الثوم مع الكزبرة ثم تحميرها فى السمّن .
- تضاف التقلية الساخنة إلى الملوخية وتقلب ثم يغطى الإناء .

ملوخية على الطريقة اللبنانية

المقادير:

دجاجة متوسطة الحجم - ٤ قطع من اللحم الكندوز كبيرة
الحجم - ماسورة عظام العجل - ٢ كيلو ملوخية خضراء - بصلة

الخضراوات الطازجة

الخضراء المطهوه - ملعقة صغيرة ثوم مفرى - ملعقة كبيرة خل -
ملعقة متوسطة سمّن - علبتان من الزبادى - أرز أبيض ناضج .

الطريقة :

- يحمص الخبز حتى يجف تماما ثم يقطع قطعاً صغيرة ويوضع
فى صينية أو طبق عميق .

- يسقى الخبز بالملوخية الساخنة المتبلّة جيداً ويغطى الإناء لمدة ٣
دقائق مع إضافة قليل من الملوخية كلما احتاج الأمر حتى يلين الخبز
ثم يرفع فوقها الأرز .

- يحمر الثوم المفرى فى السمّن حتى يصبح لونه ذهبياً ثم
يضاف الخل والفلفل ويرفعوا فوراً من فوق النار ويوزع على الأرز .

- يخفق الزبادى جيداً ويوزع على سطح الفتة وتحمّل بالدعة
الحمرء .

ويكة بالكزبرة والثوم

المقادير :

كيلو بامية خضراء أو نصف كيلو بامية جافة - نصف ك لحم
مفروم - بصلة كبيرة مفرية - ملعقة صغيرة ثوم مفرى - كوب عصير
طماطم - كويان من شوربة الدجاج أو اللحم - ملعقة صغيرة كزبرة
- ملعقة صغيرة سمّن - ملح - فلفل - بهارات .

الطريقة :

- تغسل البامية الخضراء وتقطع حلقات صغيرة أو تدقّ إذا

كانت جافة .

- يحمر البصل المفرى فى السمّن ثم يضاف اللحم المفروم
ويحمر تضاف البامية وتقلب قليلاً ثم عصير الطماطم وتترك حتى
الغلى فتهدأ النار .

- تضاف الشوربة وتبل الخليط ويترك ليتسبك ويضاف قليل
من الماء كلما احتاج الأمر حتى تنضج البامية فيرفع الإناء من على
النار .

- تقدح ملعقة صغيرة من السمّن ويحمر فيها الثوم والكزبرة
الناعمة حتى تصفر لونها فتصب على الويكة وتغطى بسرعة
للاحتفاظ برائحة التقلية وبعد فترة وجيزة يرفع الغطاء وتقدم
ساخنة .

خرشوف محشو بالسبانخ

المقادير :

نصف ك خرشوف مسلوقة - ملعقة كبيرة عصير ليمون - نصف
ك سبانخ - ملعقة كبيرة جبن مبشور - قطعة متوسطة من الزبد -
ملح - فلفل .

الطريقة :

تقطع السبانخ ثم تشوح فى الزبد وتسلق ويضاف إليه الجبن
المبشور ويمكن إضاف الجبن على سطح الحشو وتبل بالملح والفلفل
ثم يحشو بها الخرشوف .

الخضراوات الطازجة

الخضراوات الطازجة

- ترص وحدات الخرشوف فى طبق فرن ثم يغطى ويزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يلين الحشو ثم يرفع الغطاء لمدة خمس دقائق ويترك بالفرن لحين التقديم .

دجاج روستو بالخضراوات

المقادير :

دجاجة متوسطة - بصلة متوسطة - كيلو خضراوات مشكلة - ورق لاورو - ملعقتان متوسطتان من صلصة الطماطم - ملح - فلفل - قطعة زبد .

الطريقة :

- تغسل الدجاجة كالمعتاد وتقطع 4 أجزاء وتتبيل بالملح والفلفل والبصل المبشور ورق اللاورو ثم توضع فى صينية فرن وتدهن بزبد خفيف .

- تشوح الخضراوات فى الزيت وتتبيل بالملح والفلفل وترص حول قطع الدجاج .

- تغطى الصينية وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج كل من الدجاج والخضراوات .

- يرفع الغطاء وترك الصينية فى الفرن لمدة خمس دقائق ثم تقدم ساخنة مع أرز مفلفل وسلطة خضراء .

سوتيه الكوسة بالزبد

المقادير :

كيلو كوسة صغيرة الحجم - ملعقة صغيرة زبد - كوبان من

الخضراوات الطازجة

الشورية - أوراق نعناع طازجة .

الطريقة :

- تنظف الكوسة ثم تقطع طولياً وتضاف إلى قليل من الشورية المغلية المتبله المضاف إليها قليلاً من أوراق النعناع وتترك على نار هادئة حتى تغلى .

- ترفع الكوسة وتقلب فى الزيت وتتبيل بالملح والفلفل وتحمل حافة الطبق بأوراق النعناع الطازجة .

- ترفع الكوسة وتقلب فى الزيت وتتبيل بالملح والفلفل وتحمل حافة الطبق بأوراق النعناع الطازجة .

صينية الكوسة بالصلصة البيضاء

المقادير :

كيلو كوسة صغيرة الحجم - كوب من الصلصة البيضاء - ملعقة متوسطة من مبشور الجبنة الفلمنك - ملعقة كبيرة بقسماط ناعم - ملح - فلفل .

الطريقة :

- تسلق الكوسة فى شوربة مغلية وتصفى من السائل .

- تجهز الصلصة البيضاء ويمكن استخدام جزء من الشورية المتبقية من سلق الكوسة مع اللبن فى إعدادها .

- يضاف الجبن المبشور للصلصة البيضاء وتتبيل بالملح والفلفل وتعاد للنار حتى تنضج .

الخضراوات الطازجة



رشة حب الهيل - رشة كمون - ثلث ك لبن - بيضة - ٢ كوب أرز
- نصف كوب حمص مسلوق نصف سلق - ملعقتا سمن أو زيت
بتي .

الطريقة :

اغسلي الكوسة بالماء - احفري الكوسة بمحفرة الحشو - ضعي
الكوسة المحفورة في وعاء فيه ماء .

- انقعي الأرز لمدة ١٥ دقيقة - صفى الأرز من الماء ثم أضيفي
إليه اللحم المفرومة .

- رشى البهارات والملح وحب الهيل والكمون ثم أضيفي
الحمص الحب بعد تقشيريه وقسمي الحبة إلى نصفين .

- أضيفي ملعقتي السمن أو الزيت على الأرز ثم حركي المواد
قلها معاً .

- احشى المشو بالتبيلة ولا تملأ الكوسة تماماً .

- ضعي اللبن في وعاء واخفقيه جيداً مع بيضة ورشة ملح
والليل من الماء أى نصف كوب .

- ضعي اللبن على النار وحركيه بشكل مستمر حتى يغلى .

- ضعي فوق الكوسة كوباً من الماء مع رشة ملح ثم اتركيه على
هادئة حتى تنضج الكوسة .

- أضيفي اللبن إلى الكوسة واطريه يغلى لمدة ٥ دقائق .

طاجن الكوسة بالطماطم والشبت

- تدهن صينية بالزبد ثم توضع الكوسة المسلوقة وفوقها
الصاصة البيضاء .

- يرش السطح بالتسماط الناعم وتوزع قطعة زبد بالتساوى
على الوجه وتزج الصينية في فرن متوسط الحرارة حتى يتورد
السطح وتقدم ساخنة مع مكرونة وكفتة مشوية .

طاجن الكوسة بالطماطم والشبت

المقادير :

كيلو كوسة - ربع ك طماطم مقشرة - ملعقة كبيرة جبن مبشور
- بصلة مفرية - ملح - فلفل .

الطريقة :

نقطع الكوسة والطماطم قطعاً مناسبة حسب الرغبة وتوضع في
قالب فرن مع البصل والشبت المقرى .

- يتبل الخليط ويسقى بعصير الطماطم ثم يزج القالب في الفرن
حتى تنضج الكوسة ويتورد السطح .

- يضاف قليل من الماء إذا احتاج الأمر وعند تمام النضج يرش
الوجه بالجبن المبشور ويترك القالب في حرارة الفرن حتى تليّن
الجبن ويقدم الطبق ساخناً .

كوسة محشوة باللبن

المقادير :

ورق عنب محشو باللحم

المقادير :

ثلاثة أرباع كجم ورق عنب - ٢ كوب أرز - ملعقتا سمن -
بهار - رشّة ملح - رشّة كمون - رشّة حبة الهيل - ٥ فصوص ثوم

الطريقة :

- اغسلي ورق العنب .

- ضعي في وعاء ماء واغليه على النار .

- عندما يغلي الماء اسقطي فيه ورق العنب واسلقيه لمدة
دقائق .

- استمري في العملية حتى تنتهي من سلق الورق كله .

- انقعي الأرز بعد غسلة وتنقيته من الأوساخ لمدة ١٥ دقيقة

- أزيلی الماء عن الأرز ثم أضيفي له اللحم المفروم مع
جميع البهارات والملح ثم أضيفي له السمن .

- حرّكي الخليط جيداً ثم احشي ورق العنب فيه وذلك بوضع
قليل من الخلطة على الورقة من فوق ثم غطي جوانبه بورق العنب
ثم لفها على بعضها .

- عندما تنتهي من اللف أحضري وعاء وضعي في قاعه بعض
ورق العنب .

- صفي الورق في الوعاء بعد أن تنتهي رشي الورق رشّة ماء
ثم ضعي على الورق صحناً .

الخضراوات الطازجة



- اغمري المحشو بالماء ثم غطي الوعاء واتركيه يغلي على نار
عالية لمدة ٥ دقائق ثم هدئي النار حتى يشرب ماءه .

- هدئي النار مرة أخرى واتركيه على النار حتى يشرب الماء

- يعصر على المحشو عصير الليمون .

الجزر المحشو

المقادير :

٢ كيلو جزر - نصف كيلو لحمة مفرومة - ٢ كوب أرز - رشّة
ملح - رشّة بهارات - رشّة قرفة - ربع كيلو تمر هندي - فصوص ثوم
رشّة حب الهيل - زيت للقلي .

الطريقة :

- اغسلي الجزر ثم قشريه .

- احضري الجزر وضعيه في وعاء فيه ماء .

- عندما تنتهي من حفر الجزر أخرجي الجزر من الماء .

- انقعي الأرز بعد تنقيته من الأوساخ بماء ساخن .

- بعد ١٥ دقيقة من نقع الأرز أزيلی الماء منه ثم أضيفي اللحمة
مفرومة مع إضافة حب الهيل والبهارات والملح .

- اخلطي الخلطة جيداً ثم احشي المحشو فيه ولا تملئيّه عن

- بعد أن تنتهي من حشوه ضعي الزيت على النار وعندما





- عندما تصبح الفاصوليا والبطاطس ناضجة جيدا . ضعيها في الخلاط واخلطي المزيج مع الشوربة وأعيديه إلى النار لمدة خمس دقائق .

- سخني وعاء الشوربة وسخني فيه الكريمة وامزجيها مع الحساء وأضيفي إليه البقدونس المفروم واستخدميه للأكل وهو ساخن .

كريمة مع الخس والبقدونس

الطريقة :

اغسلي أوراق الخس ثم افرميها إلى قطع صغيرة . قشري البطاطس واغسلها ثم افرميها إلى أربعة أقسام - اغسلي البقدونس صفيه .

- ذوبي ملعقة كبيرة زبدة في مقلاة ثم ضعي فيها أوراق الخس المفرومة . غطيها واطهيها لمدة عدة دقائق على نار خفيفة .

- سخني ٤ أكواب ماء ممزوجة مع الملح .

- عندما تذوب أوراق الخس اسقيها بالماء الساخن واغليها ثانية .

- أضيفي إليها البقدونس والبطاطس واطهي حتى ينضج .

- ضعي الشوربة في الخلاط وأعيديه إلى الحلة ثم سخني على نار خفيفة وأضيفي الكريمة وقليلًا من البهار وامزجي .

- اسكبي كريمة الخس في وعاء الشوربة وأضيفي إليه بقية الزبدة واخفقيها بالخلط الكهربائي وقدميه ساخنا .



يحمى اقلى الجزر حتى يصبح لونه ذهبيا مع تقليب على الوجهين .

- انقعي التمر هندي في ماء دافئ قبل ساعتين من بدء الطبخ .

- اعصر التمر هندي وصفي مرقته بمصفاة وأضيفي المرقة .

- ضعي المحشو على النار يغلي على نار عالية لمدة ٥ دقائق هدي النار .

- أضيفي الثوم المدقوق على المحشو واطريه يغلي مع الجزر لمدة ٥ دقائق فقط أي عندما ينضج المحشو تقريبا .

كريمة مع فاصوليا خضراء

المقادير :

نصف ك فاصوليا خضراء - نصف ك بطاطس - حزمة بقدونس - ٤ أكواب شوربة - كوب كريمة - ملح - فلفل .

الطريقة :

- اغسلي الفاصوليا ثم قطعيها إلى قطع صغيرة .

- وكذلك قطعي البطاطس معها .

- ضعي الخضار في سلة معدنية تابعة لحلة الضغط .

- ثم اسكبي ثلاثة أكواب ماء .

- ملحها ثم اغلقي الحلة واطهي لمدة ١٠ دقائق على متوسط .

- اغسلي البقدونس وسخني المرقة .

شوربة الخضار

المقادير :

ربع ك فاصوليا بيضاء - جزرتان - ربع ك كوسة - ربع ك
طماطم - كرات - ربع ك بطاطس - رأس ثوم - بصلة - زيت -
بهارات - ربع كوب جبن مبشور - ملعقة عجينة الحساء - لتر ونصف
مرق - بقدونس .

الطريقة :

- انقعي الفاصوليا لمدة أربع ساعات قبل الاستعمال .
- قشري واغسلي كلا من الجزر والكرات والبطاطس ثم اغسلي
الكوسة دون أن تقشريها .
- افرمي هذه الخضراوات إلى قطع صغيرة .
- قشري البصل والثوم واسحقيا - اغسلي البقدونس والحبق .
- اغلي كمية صغيرة من الماء واغمسي بها الطماطم لعدة دقائق
ثم قشريها واعصريها .
- سخني الزيت في إناء وذوبي البصل والجزر والكوسة
والكرات لمدة ١٠ دقائق ثم سخني الشوربة .
- أضيفي الثوم والفاصوليا والطماطم وباقية البقدونس إلى الإناء
وأضيفي البهارات .
- اسقيها بالشوربة واغلتي الحلة واطهي لمدة ٤٥ دقيقة .
- بعد ٣٥ دقيقة من الطهو افتحي الإناء وأضيفي البطاطس .

الخضراوات الطازجة

والعجين ثم قللي الإناء وتابعي عملية الطهو .

- سخني واهي الشوربة وافرمي الحبق وأضيفي البقدونس بعد

سحبها من الإناء

- استخدموها وهي ساخنة .

حساء على الطريقة البرتغالية

المقادير :

نصف ك طماطم - فليغلة - بياض كرات أندلسي - نصف ك
بطاطس - ملعقة زبدة - ٢ ملعقة بقدونس مفروم - ملح - فلفل -
بهارات .

الطريقة :

- سخني إناء به ماء - ضعي الطماطم فيها لمدة نصف دقيقة .
- قشريها وانزعي بذورها ثم افرميها إلى قطع صغيرة .
- اغسلي الكرات الأندلس وافرميها إلى شرائح صغيرة .
- اقطعي الفليغلة نصفين وانزعي بذورها ثم افرمي اللب إلى
قطع صغيرة .
- قشري البطاطس واغسلها ثم قطعها إلى شرائح رقيقة بشكل
العصا - ثم ضعها في الماء البارد .
- ذوبي الزبدة في إناء وافرعي فيها الكرات الأندلسي والفليغلة
كي تذوب لمدة خمس دقائق دهن أن يتغير لونها - أضيفي إليها ملحاً
وبهاراً حسب الحاجة واطهي لمدة خمس دقائق على نار خفيفة .
الخضراوات الطازجة



- ضعى المواد المتقلية بالصينية ثم رشى قليلا من البهارات مع اضافة مكعب المرققة .

- ضعى ثلاثة أكواب ماء وضعيها فى الفرن المتوسط الحرارة ولمدة ٤٥ دقيقة أو حتى يشوى الوجه .

الباذنجان بدبس الرمان

المقادير :

٢ ملعقة سمن - كيلو ونصف باذنجان - نصف كيلو لحم خروف موزات بالعظم - فنجان دبس الرمان - ٤ فصوص ثوم - رشة نعناع ناشف - زيت للقلى - رشة ملح - مكعب مرققة - رشة بهارات - رشة قرفة - رشة فلفل أسود .

الطريقة :

- قشرى الباذنجان بعد غسله وقطعيه بشكل طولى - رشى الباذنجان بالملح . اتركه لمدة ساعتين - ضعى المتقلا على النار واحمى الزيت - اقلى الباذنجان وقلبيه على النار ثم ارفعيه عندما يصبح لونه ذهبيا .

- صفى الباذنجان من الزيت .

- اسلقى اللحم بالبهارات والملح والقرفة ثم قلبيه مع البصلة المفرومة مع ملعقتى سمن .

- بعد تحمير اللحم ضعى ٣ أكواب ماء واسلقى اللحم فيه واتركه على نار عالية حتى يغلى اللحم .

- ضعى البطاطس فى الشورى واطهى لمدة ٢٥ دقيقة .

- صبيه فى أطباق ورشى عليه البقدونس .

صينية البطاطس مع الذخر بالقرن

المقادير :

نصف ك بطاطس - حبه باذنجان - ربع ك كوسة - نصف ك طماطم - فليثلة خضراء كبيرة الحجم - بصلتان - نصف ك لحم مفرومة مع البقدونس والبصل - كفتة - مكعب مرققة - رشة ملح - رشة بهار - زيت للقلى .

الطريقة :

- اغسلى جميع الخضار .

- قشرى البطاطس واغسلها جيدا ثم قطعها بشكل حلقات دائرية سميكة .

- قشرى الباذنجان ثم قطعيه إلى قطع بشكل مربعات .

- قطعى البصل بشكل ترنشات .

- قطعى الطماطم دوائر .

- قطعى الفلفل الأخضر الحلو بشكل دائرى .

- شكلى اللحمة المفرومة بشكل أقراص طولية مع رشها بالملح والبهارات .

- ضعى زيت القلى على النار ثم اقلى جميع المواد قليلا خفيفا .

الخضراوات الطازجة



- عندما يغلى اللحم أزيلى الزفرة عن الوجه ثم غطى الوعاء جيداً واتركه على نار هادئة حتى ينضج اللحم .

- بعد أن ينضج اللحم أضيفى له الباذنجان المقلّى واتركه يغلى لمدة ٥ دقائق .

- أضيفى له دبس الرمان والملح ورشة فلفل أسود .

- دقى الثوم وأضيفيه إلى الباذنجان واتركه يغلى على النار لمدة ١٠ دقائق .

- رشى النعناع على الوجه واتركه لمدة دقيقتين على النار .

- ارفعى الباذنجان عن النار .

- يؤكل مع الأرز المصرى .

مخلل الخضار المشكل

المقادير :

نصف كيلو قرنبيط - نصف كيلو لفت - نصف كيلو جزر -
نصف كيلو كرنب - ثلاثة أرباع كوب ثوم - ٧ حبات فلفل أخضر -
٣ ملاعق صغيرة كركم - ٣ ملاعق كزبرة محمصة ومطحونة -
ملقعة أكل كمون محمص - ٤ فصوص ثوم - ثلاثة أرباع كوب
ملح - ٥ أكواب ماء - ٨ أكواب خل - برطمان طرشى متوسط
الحجم .

الطريقة :

ينقى ثوم العجم ويغسل ثم ينقع لمدة ٢٤ ساعة على الأقل .

الخضراوات الطازجة

- يبدل الماء ويسلق فى ماء مالح .

- تغسل الخضراوات ويقشر اللفت ويقطع ٤ قطع .

- يزال لب الكرنب من الأسفل وتفصل الأوراق كل على حدة .

- يقطع القرنبيط إلى قطع متوسطة الحجم ويقطع الجزر حلقات
أو أصابع حسب الرغبة .

- يثقب الفلفل .

- يغلى الماء ويضاف الملح والكركم .

- تضاف الخضراوات إلى الماء المغلى . اللفت يقلب لبضع
دقائق . ثم الجزر . ثم الثوم . ثم القرنبيط ويقلب المزيج جيداً .

- عندما تلين الخضراوات قليلاً ويبدأ لونها يميل إلى الشفافية
يضاف الكرنب ويقلب لبضع دقائق ويجب مراعاة عدم طبخ
الخضراوات أكثر من اللازم كي لا تهوى .

- تصفى الخضراوات وتترك فى مصفاة كبيرة لتبرد قليلاً .

- أثناء ذلك يغلى الخل ثم يضاف إليه الملح والبهارات .

- تصف الخضراوات والفلفل الأخضر فى برطمان جاف ثم
يصب عليها الخل .

- تضاف فصوص الثوم وقليل من البهارات فى أعلى البرطمان .

كلام ستات * ستات

عزيزتى المرأة دعينى أحدثك فى هذا الفصل عن شىء مخيف
جداً فى حياة المرأة هذا الشىء لو حدث فإنه يجعلها تتردى فى
دهات اليأس ... وفى إحدى قصائدى تحدثت إلى المرأة أطمئنتها

الخضراوات الطازجة

من هذا الشيء قائلة .

قالوا .. : اتجمل ؟ .. قلت : بماذا؟

قالوا : بالكحل .. وبذاك وبهذا

بالتأكيد أنت الآن أدركت أنني أحدثك عن الجمال والجمال مرتبط بالشباب .. وما أصعب تلك اللحظات التي ترى فيها المرأة نفسها وهي تفقد أبعديتها جمالها رويداً .. رويداً . وأول هذه البدايات المفزعة .

الشيب .. وهو أحد الأعراض المروعة التي تدهم قلب المرأة فجأة فتحل حياتها جميعاً لا يطاق وعذاباً ما بعده عذاب وتحاول بشئ الطرق أن تخفيه ، تقنعه من جذوره .

تصبغة .. تضع عليه الحنة حتى وإن كانت فقيرة .. إنها الأثني داخل كل واحدة من عزيزتي حواء .. التي تستل خنجر المقاومة لتغرسه في قلب العجز . والكهولة . والقبح .. وكم من نساء قتلن أنفسهن لمجرد ضياع هذه الأبعديتها التي تجعل من صاحبها أغنى أثني في الوجود .. وكم من نساء جميلات امتلكن ثروات طائلة بسبب هذا الجمال الذي يغري الرجل ويجعله يلهث خلفه مبدداً بسببه .. الأموال .. والأطيان .. والعقارات .

إنها المرأة ..

لكن ماذا ترى المرأة في المرأة إذا تخطت سن الخمسين ؟

لا تدرين عزيزتي حواء سأخبرك أنا .. ولا تقولي .. لا ..

أولاً : بشرتك لم تعد ناعمة ولا موروثة . ولكن أصبحت خشنة بها مسام كثيرة .

ثانياً : عيناك أصبحت ذابلة .. جفونها متهدلة قليلاً وقد ظهرت حالات سوداء تحتها .

ثالثاً : جسدك أصبح بدانة وترهلت أردافك وظهرت بعض الدوالي في ساقيك وقبل هذا وذاك شعر رأسك أصبح معظمه شعراً أبيض .

وأخيراً بقبضة يدك القوية ضربت صدرك قائلة .. يا خرايى .. عليه العوض ضاع شبابك في الهوا .

وما عاد نافع طب ولا دوا .

وبدء ظهور الشيب يختلف إجمالاً باختلاف الوراثة وكيفية الحياة ونمط المعيشة .. أما إذا كان سببه مرضاً عصبياً أو انفعالات نفسية فإنه يكون في أغلب الحالات جزئياً إذ يعود الشعر إلى لونه الطبيعي .

وهناك أيضاً الشيب المبكر الذي يحترق الإنسان في تفسير أسبابه ويعجز عن تحليله إذا كان في الصبا .. والشباب والشيب المبكر قد يكون وراثياً أو يكون طارئاً وهو في كلا الحالتين ناجم عن سبب واحد هو الغدد الصم ذات الإفراز الداخلي كالغدة الكظرية هذه الغدة تفرز مواداً مقبضة للأوعية الدموية المحيطة ومواداً لصبغ اللحافات الجلدية والشعر والعين تساعدنها في ذلك غدد أخرى .

لا صحة للزعم القائل بأن وضع ماء الكولونيا على الشعر هو سبب الشيب .

ويذكر لنا التاريخ بعض الحوادث التي تسبب الشيب المفاجئ فمثلاً « لود فيج سفورزا » أبيض شعره في ليلة واحدة عندما سجنه لويس الثاني عشر . و« ماري » أنطوانيت إحدى ملكات فرنسا

الخضراوات الطازجة

الخضراوات الطازجة

الشهيرات تحول شعرها إلى اللون الأبيض صبيحة يوم إعدامها ...
أما «الكادينال» لا فيجري» فقد أصيب بنوبة تركته دون حركة حتى
ظن أنه مات وكان يستمع إلى الصلاة على روحه وإلى حركة الناس
أمامه دون أن يستطيع إخبارهم بشيء ولما جرىء بالنبوت وتأكد أنه
صائر إلى القبر لا محالة استبد به الفزع فابيض شعره لساعته .

وهناك أيضاً حادثة لشاب لم يتجاوز الرابعة والثلاثين من عمره
أصيب شعر رأسه بالابيضاض بعد ثلاث ليال من ونوع انفجار كبير
بالمنجم الذى يعمل فيه .

وللمحافظة على شعرك يمكنك استخدام « فينامين هـ » ولكن
احذرى .

استعمال الصبغات دون استشارة الطبيب .

أعود معك عزيزتى حواء إلى شعور المرأة بالضعف والكآبة
وهى ترى أنوثتها تزوى يوماً بعد يوم وقد يعوضها هذا الضعف
صورة أبنائها الذين هم فى مقتبل العمر وترى شبابها يعود لها فيهم
ولأنها أم والام عطاء وتضحى تفرح بجمالهم وبشبابهم وتنسى فى
خضم أمومتها أنها بدأت تتباطأ فى مشيتها وأحياناً تستند إلى عكازة
وقد وضعت فوق عينها نظارة طبية سمكة قائلة للأحفاد ..
اسكت يا واد اقعدى يا بت .. وها هى قد خلعت التاج الذى كان
يزين أنوثتها واستبدلته بتاج أجمل وأبقى .. ألا وهو تاج الأم ..
وتاج الجدة معلمة ابنتها أن تستعد هى الأخرى لتأخذ مكان أمها ..
وتمر الأيام .. وتمر أيضاً الأجيال ..

الطيبخ فن .. ولكن

أعلم تماماً عزيزتى حواء أن مملكتك الحقيقية هى المنزل وأنتك

الخضرارات الطازجة

على استعداد لتترك عرش الجاه والعمل فى سبيل الأبناء ..

ولكن ليس معنى ذلك أن تقضى كل حياتك تكسين وتطبخين
وتغسلين لا .. المرأة الذكية هى التى لا تغفل حقها فى الحياة
وقمارس حياتها بشكل غير مبالغ فيه فهى تعمل وتخرج للأسواق
وتشتري للأبناء كل شيء وتذهب بهم إلى الحدائق وأيضاً إلى
المصايف .

- وعليك عزيزتى حواء أن تستشيرى من هم ذوى الخبرة فها
تقضية أوقات الفراغ فى عمل أشياء مفيدة خاصة بعد أن أصبح لكل
ابن حياته الخاصة بعيداً عنك فلا تحاولين أن تثيرى المشاكل لأن
حولك وحددى لك خطأ واضحاً بالانضمام إلى جمعية خيرية مثلاً
أو الاشتراك فى بعض مشروعات الأسر المنتجة أو القراءة المفيدة
وتنظيم الرحلات التى تهدف إلى شغل أوقات الفراغ والتعرف على
أماكن بلدنا السياحية .

نصائح .. هامة جداً لبشرتك

فى الشتاء تنخفض درجة الحرارة وتهب الرياح البارد وتنخفض
درجة رطوبة الهواء . وأول ما يتأثر به الجسم هو البشرة ولهذا فهى
تحتاج منك إلى عناية خاصة لوقايتها من أضرار البرودة ولتنى دائماً
ناعمة ولينة وآمنة لأن إهمال العناية بها يؤدى هذا إلى جفافها
وخشونتها مما يجعل شكلها سيئاً بالإضافة إلى الأمراض الأكثر
خطورة مثل نزيف البشرة والتشققات التى تعمد الطريق أمام الإصابات
بعدوى الميكروبات المختلفة وفيما يلى أهم النصائح التى سبهيها لنا
الخبراء والمتخصصون لمعرفة الطريقة المثلى للعناية بها:

- أضيفى أحد أنواع الزيوت المغذية والمألوفة للبشرة أثناء

الخضرارات الطازجة

الاستحمام وذلك بعد أن تغمرى جسمك بالماء لفترة كافية حتى تمتص خلايا الطبقات السطحية للبشرة بعض الماء أولاً لإكسابها التعمومة . ثم أضيفى الزيت بعد ذلك ليكسو تلك الخلايا ويعود على احتفاظها بالماء الذى امتصته واحذرى من إضافة الزيوت إلى الحمام قبل أن يتبل جسمك لأنه يكون طبقة تغطى سطح البشرة وتمنع امتصاص الخلايا للماء .

لا تستخدمى الماء الساخن أثناء الاستحمام بل استبدليه بالماء الفاتر .

- يفضل عدم استخدام صابون عادى لأنه يحتوى على كيمويات تضر بشرتك ويمكنك استخدام صابون الجلوسرين أما بالنسبة لوجهك فاكتفى باستخدام الماء فقط .

- احرصى على تدليك جسمك بأحد الكريمات المرطبة بعد انتهائك من الحمام مباشرة .

- ضعى طبقة إضافية من الكريم على المناطق البارزة من ملامح وجهك مثل الأنف والذقن وعظام الحاجبين .

التدفئة ضرورية جداً

يقول خبراء التجميل : إن المرأة بعد سن الثلاثين تصبح بشرتها أكثر حساسية للبرد والرطوبة المنخفضة لأن الغدد الدهنية تقلل من إفرازها الذى يسهم فى وقاية البشرة ويكسبها الليونة .

ولهذا تجنبى استخدام وسائل التدفئة بصورة مبالغ فيها داخل المنزل لأنها تجعل درجة رطوبة الجو من ٥ إلى ١٠٪ وهذا يعنى إصابة البشرة بالضرر .

وإذا شعرت بالبرودة أثناء الصيام يمكنك ممارسة رياضة خفيفة

الحضرات الطازجة

تنشط الدورة الدموية وتكثف رياضة المشي .

حمام البخار

- احرصى على تعريض بشرة وجهك للبخار حتى تتخلصى من الدهون والرواسب العميقة وينصح بتبخير الوجه مرة أسبوعياً ويستثنى من ذلك ذوات البشرة الحساسة .

- يجفف الوجه بعد حمام البخار بفوطة قطنية ناعمة ثم يمكنك بعد ذلك عمل قناع مناسب للوجه مباشرة وأسهل الأقنعة هى الزبادى والعسل وهو مناسب لجميع أنواع البشرة ولكن أضيفى بعض قطرات الليمون فى حالة البشرة الدهنية .

قالوا فى وصف العيون:

البحر - الهدير - الشَّرَك

السلاح القاتل - الخنجر الحامى ؛

أو يقول رجل: عينيها تسحر .. وكان العينين ساحرتان .

- ويقول أحد خبراء التجميل عن العيون :

- هناك عينان للنظر - وعينان للفتنة - وعينان لا يملك المرؤ أمامهما إلا إلقاء كل سلاح... وليس علم التجميل هو وحده الذى يهتم بالعينين.. ولكن علم النفس أيضاً يبنى آمالاً واسعة على العينين فى كشف خبايا الروح.. واستجلاء خفايا النفس... .
وقديماً قالوا : العين مرآة النفس .





لما باشوفك

تظهرى كل المفاتن

وأنت عارفه

إن الشيطان

جواه الكثير قادر وساكن

مقيش جواز ...

سوق الشباب عاطل وراكن

البطن باينة والشعر داكن

ونسيت إن إلى بيان

الوجه والكفين

وأنت ماشيه

بالبلوزة والتي شيرت

الضيقين

إمتى نقرا فافتكت

قولوا : آمين

والجنب رايح مرتين

مرة رايح فى الشمال

مره جى فى اليمين

سمعين إنت مين ؟

طالبه فى الجامعة ماشاء الله عليك

قصيدتى الههداة إلى كل

فتاة لتكون واعية

القضية مش بلوزة وبطلون

ولا وش مليون ألف لون

القضية مش موبايل

شيلاه فى إيد

والثانية يا أختى على الجاوضون

لكن السؤال المهم

هى أصلاً مين تكون ؟

أما كانت بياعة فى حارة

لكنها فهماما دائماً بالإشارة

والمسألة شوية فلهوه

أو قول شطارة

حيتين بانجو فى شكاره

والعبارة فى الدبارة

والدبارة فى الليمون

والليمون يتباع لمن ؟

يا حلوة والله

بانكسف





الفهرس

الصفحة

الموضوع

- ٣ إرشادات عامة
- ٤ سلق الخضراوات
- ٥ فول أخضر بالكزبرة والحمص
- ٦ فول أخضر مقلى
- ٧ فطائر السبانخ
- ٨ ضلوع سلق بالطحينة
- ٨ سبانخ مقلى مع الحمص
- ٩ مسبحة الفقراء
- ١٠ بطاطس جارة مع الخضر
- ١١ فطر حب بالكزبرة
- ١٢ قلفاس بالطحينة
- ١٣ ورق عنب بالزيت
- ١٤ ورق سلق محشو
- ١٤ قالب لحمه بالخضر
- ١٥ يخنة اللحم اليونانية بالزعتر
- ١٦ يخنة اللحم بالخضر
- ١٧ فاصوليا حمراء حارة
- ١٨ هل تعلم ؟

الخضراوات الطازجة

الخضراوات الطازجة

موظفه جوه إدارة بنلاقيك

وبجمالك وبشياكتك وبرموشك

وبعينك كلنا الحقيقة مبهورين

إمتى نقرأ فتحتك . قولوا : آمين

خففى الألوان شويه

والحكايه صديقين هيه .. هيه

وفرى كل المسائل جيتين

أحمر شفافي أو هدم

خلى قلوبك . تنفك عند الزوم

والزوم شبكه وخلافه

لما نقرأ فتحتك - قولوا : آمين .

لكنها فسادا دينا بالإشارة

والساعة شوية فهدو

أو قول شطارة

حين ياتو في شكارة

والجدة في الفارة

والديارة في اليمون

والليمون في الين

ياحتره والله

ياكسف





- ٤٢ أرز بالخضر المعلبة
- ٤٣ برياني بالخضر
- ٤٤ جاراتان القرنبيط
- ٤٥ خضر بالكاري
- ٤٦ خضرة صينية
- ٤٧ أرنب بصلصة الخضراوات
- ٤٧ أرنب بالخضراوات المشكلة
- ٤٨ خضراوات تؤكل خضراء ويابسة
- ٤٩ فول بالبيض واللحم
- ٤٩ فول بالأرز
- ٤٩ مأكولات الفول اليابس
- ٥٠ فول بالزيت بالطريقة اللبنانية
- ٥٠ فول باللحم والأرز
- ٥١ فول مدمس
- ٥١ حساء الفول
- ٥١ يخني الفول
- ٥٢ بيوريه الفول
- ٥٢ قالب الفول
- ٥٣ فول مع الأرز
- ٥٣ فاصوليا جافة بالطماطم
- ٥٤ فاصوليا جافة
- ٥٥ كوسة محمرة بالثوم والنعناع
- ٥٥ كوسة على الطريقة اليونانية
- ٥٦ ملوخية بوراني بالعصاج والحمص

- ١٩ كيف تجمدين خضراواتك؟
- ٢١ باذنجان نسواز على الطريق الفرنسية
- ٢٢ جراتان الباذنجان
- ٢٣ باذنجان مكمور بالفلفل الأخضر
- ٢٣ بامية بالبصل القاومة (١)
- ٢٤ بامية بالبصل القاومة (٢)
- ٢٥ بامية بوراني
- ٢٥ بامية نى فى نى
- ٢٦ قالب السبانخ بالشاميل
- ٢٦ رؤوس السبانخ بالحمص والعصاج
- ٢٧ فطائر السبانخ بالجبن الريكونا
- ٢٨ دقية السبانخ بكبد الدجاج والبيض
- ٢٩ أقراص البيض بالسبانخ
- ٣٠ سوتيه الفاصوليا بالزبد
- ٣٠ جراتان الفلفل مع الخضراوات
- ٣١ فول أخضر بالخضرة
- ٣٢ فول أخضر بزيت الزيتون
- ٣٢ سوفييه القرنبيط
- ٣٣ السبانخ بالكريمة
- ٣٤ كوني على حذر
- ٣٦ مبادئ الطهو
- ٣٩ الطهو بالبخار
- ٤١ كالمارى بالخضر
- ٤١ بقللاويظ بالخضر



الخضراوات الطازجة

الخضراوات الطازجة

- ٥٧ ملوخية جافة
٥٨ ملوخية بشورية الأرناب
٥٨ ملوخية على الطريقة اللبنانية
٥٩ فنة الملوخية بالخل والثوم
٦٠ ويكة بالكزبرة والثوم
٦١ خرشوف محشو بالسبانخ
٦٢ دجاج روستو بالخضراوات
٦٢ سوتيه الكوسة بالزبد
٦٣ صينية الكوسة بالصلصة
٦٤ طاجن الكوسة بالطماطم
٦٤ كوسة محشوة باللبن
٦٦ ورق عنب محشو باللحم
٦٧ الجزر المحشو
٦٨ كريمة مع فاصوليا خضراء
٦٩ كريمة مع الخس والبقدونس
٧٠ شوربة الخضار
٧١ حساء على الطريقة البرتغالية
٧٢ صينية البطاطس مع الخضار بالفرن
٧٣ الباذنجان بدبس الرمان
٧٤ مخلل الخضار المشكل
٧٥ كلام ستات
٧٨ الطبخ فن - ولكن
٧٩ نصائح هامة لبشرك
٨٠ التدفئة ضرورية
٨١ حمام بخار
٨١ قالوا ... في وصف العيون
٨٢ إهداء
٨٥ الفهرس

